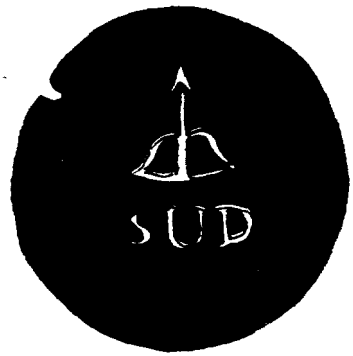
BOLETIN
DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACION



TOMO XXIV

1

* * *

SECRETARIA DE GOBERNACION

DIRECCION GENERAL DE INFORMACION

MEXICO — 1953

Tomo XXIV Enero-febrero-marzo, 1953 Núm. 1

Director,
Dr. MANUEL B. TRENS.

Jefe de Redacción,
RODOLFO GOMEZ.

SUMARIO

Págs.

Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas 1

Senadores y diputados al Congreso Nacional. 1825-1827.—Sus domicilios en México, D. F. 59

La flagelación en Nueva España 83

Prisión de franceses en la Nueva España en 1795... 91

Primera expulsión de españoles, 1827 111

Problemas económicos de Yucatán en 1823 129

Nombramiento del general Antonio López de Santa-Anna como comandante general de las armas en Yucatán 143

Indice del Ramo de Tierras. Volúmenes 1914 a 1929. (Continúa) 163

COQUINARIA, YANTARES Y BEBIDAS MEXICANAS

De las tres fases que demarcan el lento proceso evolutivo de las colectividades humanas: pueblos errantes cazadores y recolectores, nómadas pastores y agricultores sedentarios, solamente encontramos en nuestros pueblos indígenas precortesianos la primera y la última, pues el pastoreo de ganado no existió entre ellos por falta de cuadrúpedos productores de leche, pieles y carne.

Aquellos pueblos trashumantes que con el nombre genérico de chichimecas vivían errabundos, salvajes y troglodítas y se nutrían de la caza y del acaso, vagaban por sierras, collados, oteros, colinas, bosques y malezas en busca del sustento miserable con que se alimentaban.

Con el transcurso del tiempo, a los primeros pobladores errantes sucedieron otros que descubrieron la agricultura y se fueron haciendo sedentarios y de vida más tranquila, milagro éste que en América dió origen a una de las grandes culturas que ha producido la humanidad: la alta cultura americana con sus características propias, fundada en la cultura del maíz, una de las primeras plantas cultivadas por el indio americano, y así en los Anales de Cuautitlán o Códice Chimalpopoca encontramos noticias de estos pueblos desde el año de 538 de nuestra era.

Sin embargo, al iniciarse el cultivo del maíz, lo hacían hasta acabar con la fertilidad de la tierra, de donde nacía la imperiosa necesidad de una nueva peregrinación y un nuevo desmonte.

Sobrios y sencillos han sido y son nuestros indios en su alimentación y en el modo de preparar los alimentos usados por ellos. El régimen alimenticio de todos estos pueblos

indígenas de vida sedentaria fué, y aun sigue siendo entre los indios actuales, fundamentalmente vegetariano e influído por el marco geográfico en que vivieron, pues es innegable la importancia que el medio físico ejerce en la evolución de los pueblos y la mutua armonía que reina entre los organismos humanos y el medio ambiente en el cual habitan.

Siendo, pues, el medio físico el que proporciona a los seres animales los materiales nutritivos para su subsistencia, es él, sin disputa, de acuerdo con la estructura física de lo que fué Nueva España, el que produce en su suelo, al influjo de su gran variedadad de climas de altitud como de latitud, su fauna y flora con su gran riqueza en frutas, condiciones físicas y biológicas susceptibles de modificarse y mejorarse por el chispazo luminoso de la inteligencia.

Desde esos tiempos remotos el maíz ha sido para nuestros indios el bendecido cereal básico de su sustento. De menos valor nutritivo que el trigo, al cocerse en agua con cal para transformarse en **nixtamalli**, sufre fuerte pérdida de su poder alimenticio, pues quedan en disolución muchos de sus componentes nutritivos. El grano cocido de este cereal lo molían en el **metatl** con el **metlapilli** hasta reducirlo a masa, con la cual confeccionaban **tlaxcallis** (tortillas), **cocolli** (panecitos de forma retorcida), **tamalli** (tamales), **claclaollos**, ya de pura masa, como los que servían de cotidiano alimento al pueblo, ya con flores mezcladas con ella, como la denominada **coatzontecoxóchitl**, usada en las tortillas de los nobles, ya con yerbas, chile o frijoles, como las puchas llamadas **ixcue** (panecillos de maíz tostado y frijoles cocidos), el **etzcualli** (puchas de maíz y frijoles), el **papalotlaxcalli** (tamales de maíz con papaloquelite), los cuales se ofrendaban en las exequias de los guerreros, los **maxpaltlaxcalli, xopaltlaxcalli** y **cocotlaxcalli** (panecillos de maíz guisados con chile, muy usados en las ofrendas y en la alimentación de los sacerdotes), el **xocotamalli**, el **capultamalli** (tamales con capulín), el **nacatamalli** (tamales con carne), el **quiltamalli** (tamales de quelite), el **tlaxcaltotopochtli** (to-

postes), y entre los mayas de Yucatán y de Chiapas el canané (tamales de masa horneados y revueltos con frijoles, el **picte** (tamales de elote tierno o de masa con anís), el **nacapitú** (puchas de masa y frijoles), el **jacuané** (tamales de masa rellenos con frijoles molidos y cabezas pulverizadas de camarón, todo envuelto en hojas de acuyo o yerba santa), los tamales envueltos en hojas de milpa con carne de puerco remojada en zumo de limón y sazonados con la picante salsa o molito de **nigüicutí**, los tamales de florecillas de **cuchunuc**, los de hojas de **chipilín** y los de bola o **chanchames** rellenos con carne de puerco adobada, pues el tamal ha sido uno de los alimentos más comunes del pueblo. Además, comían el **xilotl** (elote tierno y cocido), el **izquitl** (maíz tostado) el sabroso **pibinal** (elote en barbacoa o pib) muy gustado en el Mayab, y a su vez confeccionaban con el maíz el atole, el pozole, el pinole, el **tlaxcalatolli**, el **mezquitlatolli** y otras bebidas refrescantes o fermentadas, pues la fermentación, como lo veremos después, era bien conocida de nuestros indígenas.

Entre las legumbres la más usada era la judía o habichuela, conocida entre nosotros con el nombre de frijoles, leguminosa de elevado poder nutritivo por su riqueza en proteínas "y cuyo consumo —como nos dice Pereyra— explica el que los pueblos indígenas hubiesen podido llegar al grado de desarrollo que tuvieron sin poseer cuadrúpedos productores de leche y carne". Mas, sin embargo, no es posible olvidar lo afirmado por el Dr. Ramos Espinosa, al decir que si bien el frijol alterna con el maíz en esta alimentación, no basta para cubrir las necesidades orgánicas, pues para ello necesitaría un hombre consumir 200 gramos de frijol crudo, que cocido es cantidad ya respetable, y un niño 150 gramos, cantidad imposible de tomar sin trastornos por la tempestad de gases que produciría. Esta preciosa legumbre llamada entre los nahuas **etl** y entre los mayas **bul**, la comían cocida, en tamales, en gordas, como el **ixcue**, el **nacapitú**, el **pibixpelón**, el **bulihuah**, etc., así como también comían el **exotl** (ejote) y un frijol muy conocido y muy usa-

do entre los pobres, llamado **ayacotli**. También comían el **huixachim** (huizache), el **mizquitl** (mezquite), el **cuauhxonacicuilli** (cuajinicuil) y el **huaxin** (guaje).

Las verduras o yerbas y las raíces y tubérculos fueron también muy usadas para la alimentación. De las primeras, aunque pobres en principios nutritivos, eran usadas en gran variedad, como los cladodios del nopal, el **ayoxóchitl** (flor de calabaza), el **cuauhxilotl** (cuajilote), el picante ají o chile (serrano, cuaresmeño, chilpotle, tempenchile, putumic amax) el epazote, el quelite, el huanzontle, la verdolaga, el papaloquelite, las raspaduras de maguey **(metzolli)**, el corazón de maguey **(metl)** en barbacoa, y frutos como la calabaza, el chilacayote, el jitomate, el tomate verde **(miltómatl)** el **coyotómatl** (variedad de tomate agridulce y amarillo), el **xolotzontli** (estigmas de maíz), el **quiltonilli**, el **tlanecpaquilitl** (acullo o yerba santa), el **itzmiquimitl** (planta rastrera de que se comían las hojas) y el **xochinacatztli** y **axoyocopaconi** flor la primera y yerba la segunda que mezclaban con el chocolate. Por cuanto a las segundas, comían el **xonácatl** (variedad muy parecida a la cebolla), el **cháyotl** (chayote), el **cuauhcámotl** (huacamote), el **cámotl** (camote), el **oceloxóchitl** (raíz de la cual sacaban una harina), el **chincháyotl**, también llamado chayotestle o cuesa, la jícama, la yuca, raíz originaria de las Antillas y de la que se servían los indios para hacer el pan de cazabe, como lo afirman González de Oviedo, López de Gómara, Bernal Díaz y Cortés, quien asegura que los indígenas de Veracruz la comían asada: ".....y los mantenimientos que tienen.... potoyuca así como la que comen en la isla de Cuba, y cómenla asada, porque no hacen pan della", y entre los mayas el macal y el **tzuzú**.

Se producían también en estas tierras que serían la Nueva España, gran variedad de frutas como la tuna, el aguacate, el grasoso chinine, el capulín, el mamey, el zapote chico, el blanco y el negro, el tejocote, la chirimoya, el coyol, la piñuela, la anona, la guayaba, la pitahaya, la gua-

ya, la chincuya, el cupape, el **nanche** y diversas variedades de ciruelas o jocotes.

Con respecto a la alimentación de origen animal, era éste entre los pobres muy escasa y en muchos hogares sólo de tarde en tarde regalaba los paladares; pero, en cambio. entre las clases privilegiadas era muy frecuente. La cacería y la pesca constituían las fuentes productoras de esta alimentación, pues la crianza de animales de corral, aunque se practicaba en muchos hogares, se limitaba a la cría del **techichi,** cuadrúpedo cuyo principal mercado estaba en Acolman y que no es otro que el **tepezcuintle** o la coautuza de Veracruz, el cual también se encontraba en Yucatán, pues Landa habla de él y nos dice que los mayas le llamaban **kik-bil** (perro mudo), al guajolote y pípila y a algunas variedades de patos.

En los lueñes y calamitosos tiempos en que los aztecas radicaron en lugares comarcanos al pequeño islote de Tenochtitlán llevaron una vida miserable y llena de privaciones, pues sus alimentos eran raíces, plantas y sabandijas acuáticas, como el **axolotl** o ajolote que hasta hoy no pocos gustan tomar frito, en **clemote** (caldillo de chile ancho y pasilla con tomate), o en chile verde, el **atetépitz** (escarabajo de los pantanos), el **atopínan** (variedad de escarabajo), el **atepócatl** (renacuajo comestible cocido o asado) los huevecillos de la mosca **axayácatl,** conocidos con el nombre de **ahuaucle** o **ahuautli,** especie de caviar indígena que se molía, se reducía a pasta y se cocía envuelto en hojas de maíz y en agua con nitro, el **acocil** o **acuitzilli** (camarón de los lagos), el **cueyatl** (rana) y la larva denominada **tecuitlatl** (excremento de piedra).

Esta pobre alimentación forzada por el hambre para satisfacer un imperativo fisiológico ineludible, sin gustos ni deleites, nada debe extrañarnos si recordamos a los pueblos acridófagos de la antigüedad, las aberraciones gastronómicas de Lúculo, en cuya mesa se ofrecían ciertas lar-

vas gordas, blancas y toscas llamadas **cossus**, cual si se tratara de exquisito manjar, olvidando que las tales larvas provenían del insecto coleóptero llamado ciervo volante o lucano, el cual fué muy usado en el medioevo para curar las convulsiones de los niños, y que Moisés, al decir del Levítico, permitió a los hebreos comer cuatro especies de langosta, mismas con las que se alimentaba Juan el Bautista sumadas a la miel silvestre tan gustada por este anacoreta del Jordán.

Así vivieron nuestros indígenas **meshicas** en Acocolco, en Chapultepec y en otros lugares hasta que se posesionaron del islote de Tenochtitlán, donde aparecieron las chinampas, primeros campos artificiales de siembras en los que se cultivaron el maíz, los frijoles, el chile, las calabazas y las más necesarias plantas para su indispensable sustento.

Cuando por el cultivo y la pesca nació el comercio, las condiciones alimenticias de los mexicanos mejoraron, las clases sociales se demarcaron, sus impulsos guerreros iniciaron la formación del vasto imperio azteca y los botines bélicos y los tributos serviles enriquecieron la corte de los Moctezumas. Pero este bienestar no fué sentido por todas las clases sociales, pues si bien los régulos, los sacerdotes, los nobles y los guerreros disfrutaban de privilegiada posición, los componentes de las clases plebeyas quedaron desheredados de derechos y abrumados de exigencias y obligaciones.

Como el pueblo indígena plebeyo era esencialmente agricultor, sólo podía obtener su sustento de la tierra, y ésta casi no le pertenecía. El régulo poseía campos de cultivo propios y tierras de la corona (**tecpantlalli**); la clase sacerdotal tenía tierras cuyos productos servían para el mantenimiento del culto; la nobleza era dueña de los vastos terrenos denominados **pillalli**, el ejército poseía para su sostenimiento el **milchimalli**, o **cacolomilli**, y, en fin, al pueblo se daban el **altepetlali** o tierras de la comunidad y el **calpullalli** o tierras cercadas y cuyo usufructo correspodía al

cultivador; pero de estos terrenos el primero servía para sostener los gastos de la comunidad y del culto, y el segundo, reducido a pequeña extensión o parcela, no daba lo suficiente para cubrir los tributos y subvenir a las necesidades que pesaban sobre el pueblo. "Estos indios estaban tan oprimidos —nos dice Orozco y Berra— que casi se les tasaba lo que habían de comer y lo demás era para el rey".

Inmediato resultado de esta desigual repartición de la tierra fué el que las clases sociales privilegiadas disfrutaran de opíparas comidas y banquetes suculentos y variados, en tanto que el pueblo bajo devoraba su miseria en la más despótica servidumbre y se alimentaba frugal y miserablemente. Y si a lo precedente agregamos que las heladas, el variable régimen de lluvias, las sequías y las inundaciones hacían precarias y problemáticas las producciones agrícolas, así como lo rudimentario de los sistemas empleados para el cultivo de la tierra estaban enteramente supeditados a las circunstancias reinantes en su marco geográfico, no podremos menos que recordar a don José María Luis Mora, y repetir sus palabras: "....pues ningún país en que la agricultura ha hecho pocos progresos, puede tener una gran población. Y ¿quién podrá dudar que la agricultura bajo los aztecas se hallaba muy atrasada? Nadie, sino el que ignora que todos los animales de yugo e instrumentos de labranza les eran desconocidos. El mayor cuadrúpedo que existía en México era el ciervo; se ignoraba el uso del fierro tan necesario para todos los instrumentos de campo; las presas, cercas, etc., eran muy pocas y mal construídas; y los bosques ocupaban la mayor parte del terreno que hoy se halla abierto para las labores".

Quizá se piense que los indígenas eran muy diestros en la caza, pues desde pequeños se ejercitaban en la de las tórtolas, palomas, iguanas y codornices, para practicar más tarde la del venado, liebres, conejos, puerco de monte, pavo montés, ardilla, armadillo, tepexcuintle, patos y otros animales.

Al llegar la décima cuarta veintena o mes **Quecholli,** que comenzaba el 16 de noviembre, terminados ya los trabajos del campo, los **meshica,** se dedicaban a la caza de aves en el lago, donde abundan los patos, y en las montañas gran cacería de venados. La veintena se dedicaba a Camaxtli, dios de la caza. En las cacerías no podía faltar a los **meshica** las preocupaciones religiosas, y así los sacerdotes les enseñaban conjuros para que no huyera la caza y cayera en las redes. Saludaban a los montes con oraciones y les hacían ofrendas y promesas y poseían una invocación general para las cosas del monte. En el día de la cacería se hacía gran fista en los montes, ofrendas al dios de la caza, oraciones supersticiosas, hechizos, conjuros y suertes. Se invocaba a las nubes, aires, tierra, agua, cielos, sol, luna, estrellas, árboles, plantas, matorrales, quebradas, cerros, llanos, culebras, lagartos, tigres y leones para que les diesen buena caza.

Y si entre los **meshica** existían tantas supersticiones, no le iban a la zaga los indios mayas, los cuales temen y respetan a un ser fantástico que llaman **Balam,** señor del campo, al que no pueden labrar sin peligro de la vida si no le hacen ofrendas: horchata de maíz (sacá), un guiso con maíz y pavo (kool), tortillas con frijoles (bulihuah), vino hecho con miel, agua y la corteza del árbol balché, puesto a fermentar, y el humo del copal.

También estos indios del Mayab celebraban el **tich,** que en lengua india quiere decir oblación o sacrificio, vulgarmente llamada "misa milpera" por ser un remedo de la misa, la cual se practicaba sobre un tapezco formado de varillas iguales a modo de mesa, donde se ponía un pavo de la tierra, en cuyo pico el oficiante iba echando pitarrilla o balché y después lo mataba. En tanto que los asistentes lo llevaban a sazonar, se ponían a cocer bajo de tierra (pib) unos panes grandes de maíz que llaman **pibixpelón** entreverados con frijoles. Después de sazonado todo, se iba colocando sobre la dicha mesa, con varias jícaras de pitarri-

lla, todo lo cual el oficiante sahumaba con copal invocando la Trinidad y rezando el Credo, para después rociar con pitarrilla los cuatro vientos al conjuro de los cuatro **Pahahtunes,** señores custodios de la lluvia, y terminaba la ceremonia con una comida y bebida a plena satisfacción. Y a propósito de estos **Pahahtunes,** el colorado estaba sentado en el Oriente, que en el truco cristiano resultó ser nada menos que Santo Domingo, el blanco sentado en el Norte, San Gabriel, el negro en el Occidente, San Diego y el amarillo en el Sur, Santa María Magdalena.

Sin embargo de todo esto, no es posible aceptar que de la caza obtuvieron estos pueblos suficientes piezas para su sustento, dado que, como afirma atinadamente Mendizábal, no es juicioso pensar que la caza hubiera podido sostener a una población tan nutrida como la mexicana, pues las condiciones zoológicas de su marco geográfico no serían para ello suficientes. Y cosa muy semejante podemos decir de la pesca, pues aunque el lago de Chalco era muy rico en peces, y en las costas de nuestros litorales abundan, la ictiofagia no fué cualidad especial de los indígenas, ni tampoco el arte de la pesca alcanzó entre ellos gran desarrollo, pues lo practicaban con redes rudimentarias, palas, fisgas y afrezas.

Con los hábitos alimenticios que he descrito, fácil es comprender que la culinaria azteca variaba según las clases sociales: rica en ingredientes, apetitosa y variada la de los monarcas y nobles, era pobre y escasa en recursos nutritivos la de las clases bajas, cosa muy natural si tenemos en cuenta que la alimentación no solamente obedece a condiciones fisiológicas, sino que también es influída de manera decisiva por los factores geográfico y económico.

La cacería, la pesca, los manjares condimentados, la carne exquisita de volatería, el espumoso chocolate aromatizado con el oliente **tlilxóchitl** (vainilla), los antojos incitantes y el fermentado **neutli** (pulque), eran para los no-

bles, para los ricos, para los pudientes, que para los humildes, ahí estaban las tortillas (tlaxcalli), los **claclaollos,** los frijoles cocidos, si acaso con el aromático **epázotl,** y el molcajete **(molcáxitl)** rebosante del ardoroso **chilmolli** para que saciaran el hambre de la mayoría del pueblo, a quien el factor económico vedaba los placeres de la mesa y los refinamientos del paladar, régimen monótono, falto de prótidos de origen animal, exceso de féculas, abuso de condimentos y sin sistematización, carente de frutas frescas, legumbres y verduras.

Así, pues, si bien es cierto que en general el régimen alimenticio del pueblo mexicano fué esencialmente vegetariano y en el que el maíz era el cereal básico de su sustento, fácil nos será demarcar los hábitos alimenticios de ese pueblo y agruparlos de acuerdo con las clases sociales: los régulos y sus cortesanos tenían una alimentación abundante en cantidad y calidad, variada hasta satisfacer los gustos de un paladar exigente y rica en condimentos y estimulantes propios de la tierra; los nobles comían gran variedad de manjares, salsas, tortas, carne de animales, yolatería, pescados y verduras; los guerreros llevaban en su **itácatl** totopostes, pinole, chile molido, frijoles y chía, y el pueblo comía tortillas de maíz, frijoles, chile, calabazas, yerbas, vainas de mezquite, guaje, ranas y renacuajos del cieno, y muy de tarde en tarde carne.

En vista de todo lo expuesto nos es posible asegurar que nuestros indígenas eran de tan sobrios desnutridos, y que esta alimentación, miserable en la gran mayoría del pueblo, iba de acuerdo con su género de vida, con las posibilidades de su medio geográfico y económico, con sus hábitos y costumbres, sus gustos estragados por la necesidad y con el influjo religioso.

Desde la más remota antigüedad los credos religiosos han establecido prejuicios y prohibiciones en los regímenes alimenticios de los pueblos, así como severos ayunos y

abstinencias que guardaban los gentiles con el fin de prepararse para celebrar sus fiestas religiosas, para lograr cosechas abundantes y para implorar el auxilio de sus dioses cuando se veían amenazados de algún peligro, así es que no era posible que los indígenas mexicanos, eminentemente fanáticos y supersticiosos, escaparan al influjo religioso en sus hábitos alimenticios, por lo que vemos que entre ellos existían infinidad de prácticas y normas que influían en todas las clases sociales.

Los ayunos eran muy frecuentes entre estos indios, los que guardaban generales, es decir, que obligaban a todos, y particulares, los que sólo eran obligatorios a los sacerdotes, a los alumnos de los planteles religiosos, a los monarcas y a determinadas personas.

Entre los ayunos generales son dignos de mencionarse los celebrados en los meses de **Tóxcatl, Panquetzaliztli y Atemoxtli** en honor de Texcatlipoca, **Huitzilopochtli, Tláloc** y **Camaxtli**; el que se guardaba en los cinco días suplementarios o Nemontemi, y el que se acostumbraba en honor del Sol ayuno éste solemne y que se denominaba **Netonatiucáhualt**, y entre los particulares citaremos el celebrado en el mes **Tozoztontli**, que guardaban en honor de **centeotl** los niños menores de 12 años, y el del mes **Hueytozoztli** en honor de Tláloc, en el que ayunaban varios días el rey y la nobleza.

En estos ayunos sólo se hacía una colación o refrigerio al medio día o a la media noche, en la que se tomaba maíz molido o tostado, agua, miel y algunas yerbas, en tanto que se guardaba completa abstinencia de carnes, legumbres y bebidas fermentadas y refrescantes. Por cuanto a los practicados por los sacerdotes y los alumnos del **Calmecac**, eran más rigurosos, sobre todo cuando guardaban el estricto **Atamalcualo**, pues sólo podían tomar a media noche maíz tostado y agua, o **tzoalli** (masa hecha con semillas de alegría), miel y agua.

Entre las otras prácticas religosas que el pueblo guardaba señalaremos las efectuadas en el mes de **Atlacahuaco,** tiempo en el cual acostumbraban hacer a los dioses ofrendas de comidas a cual más variadas y aderezadas con el incitante **tlemolli** (salsa hecha al fuego con tomates y chile), el **chilmolli** (salsa de chiles), el **ahuacamolli** (salsa de aguacate, tomate y chile) y entre las que figuraban el **nacatlacualli** (guisado de carne, tomates y chile), el **tototlemolli** (guisado hecho con huevos de guajolote), el **xopaltlaxcalli** (panecillos de maíz guisados con chile), el **nacatamalli** (tamales de carne) y muchos otros más; las relativas al mes **Tlacaxipehualiztli,** en la que se comía **cocolli** o pan retorcido de maíz; las ofrendas de alimentos, pulque y copal que se hacían a los dioses de las sementeras en el mes de **Tozoztontli;** las de la fiesta solemne de **Tezcatlipoca,** en la que el pueblo acostumbraba comer **izquilitl** (maíz tostado); la simbólica del mes **Etzalcualiztli,** fiesta dedicada a **Chalchiuhtlicue** y en la que las mujeres ofrendaban **xilotlaxcalli** (panecillos de elote) y el pueblo comía el **etzacualil** (puchas o gachas de frijol con maíz) después de sus abluciones y areitos de ritual, comida ésta que significaba que los pobres no podían comer maíz y frijoles al mismo tiempo y que revela la pobreza alimenticia de las clases sociales bajas, y, en fin, las relacionadas con las festividades de la diosa **Cihuacoatl** y con el dios **Camaxtli,** en las que las comidas de ritual eran el **quiltamalli** (tamales de quelite), rociados con el refrescante **chiampinolli** (pinole con chía) y la carne asada y tomada con pan de **tzoalli.**

En fin, entre las prácticas religiosas relacionadas con los alimentos, existía la relativa al pan de los dioses, práctica que hizo creer a los misioneros en el sacramento de la comunión, pero que no es posible aceptar por la ignorancia que tenían y aun tienen los indios de la Eucaristía. En efecto, acostumbraban los **meshicas** moler semilla de bledos y hacer con ellas una masa, la cual elaboraban en el **Xilócan,** dependencia del gran **teocalli** dedicada a esta operación, masa que denominaban **tzoalli** y con la que hacían

un dúctil amasijo mezclándolo con sangre humana fresca a fin de confeccionar la imagen de **Huitzilopochtli,** a la que adoraban y elevaban a los altares. Hechas las ceremonias de ritual con que celebraban su culto, la imagen era despedazada y la masa se repartía entre el pueblo para que comiera hasta las migajas.

El fanatismo religioso a que llegaron los **meshicas,** exaltado por su clase sacerdotal, austera e intransigente, hizo que los altares se macularan con la sangre de víctimas humanas, práctica demasiado frecuente en los pueblos bárbaros y que fué debida a que desde muy remotos tiempos la sangre humana ha sido considerada como la más propicia para expiar las culpas. Este precioso humor vital corrió bullente en lejano pasado sobre las aras de Mitra, Moloch, Baal-Fegor y otros ídolos de triste renombre y entre los **meshicas** ensangrentó los altares de **Huitzilopochtli, Cihuacoatl, Chicomecoatl, Tezcatlipoca** y otras horripilantes deidades.

Ahora bien, entre los **meshicas** la víctima sacrificada representaba al dios ante cuyo altar se le arrancaba el corazón, y por tal motivo el pueblo y los sacerdotes consideraban consagrada la carne de la víctima, carne que, condimentada, servía de manjar en los banquetes que celebraban en sus fiestas, para los cuales cocían y sazonaban la cabeza, los muslos, las piernas y los brazos, y con esta carne, al comérsela, creían cumplir con un ritual religioso, no precisamente el de la comunión católica, pues nuestros indios desconocían y desconocen el misterio teológico de la transubstanciación.

No hay duda que esta antropofagia practicada de manera habitual entre estas gentes, influyó hasta pervertirles el gusto y despertarles la gula, pues si bien es cierto que en la mayoría de los casos la carne de las víctimas sacrificadas llenaba un fin religioso, en otros tal parece que satisfacía el apetito desordenado de una costumbre alimenticia nacida de la gula.

Personas hay que creen que esta antropofagia llenaba una necesidad biológica despertada por la pobreza de substancias nitrogenadas de los alimentos que acostumbraba tomar nuestro pueblo indígena, y si bien Bernal Díaz nos habla de la carne humana que vendían los indios en los mercados y de las salazones que los indígenas transportaban a lejanos lugares para que sirviera de sustento, al mismo tiempo que Cortés nos relata los atracones opíparos que con la carne de los mexicanos muertos en el sitio de Tenochtitlán se daban los tlaxcaltecas, y Clavijero nos dejó escrito el tráfico que en los mercados tenían los otomíes con los cuerpos destazados de los sacrificados, yo no me atrevo a clasificar la antropofagia de los **meshica**, falto de pruebas plenas, como una necesidad alimenticia, pues si tal fuera, o bien los descendientes de ellos la seguirían practicando en las sierras y en los campos, donde persiste el régimen alimenticio indígena de la antigüedad, o bien la carne de res o de cacería la tomarían con más asiduidad; pero, al contrario, vemos persistir entre ellos el régimen vegetariano que fué la base del sustento de sus ascendientes, y en el que la carne figuraba más como estimulante que como alimento.

Ahora, si bien nuestros indígenas, en su inmensa mayoría fueron extremadamente sobrios en su alimentación, excepción hecha de las clases privilegiadas, tradicional nos es su intemperancia en el uso de las bebidas embriagantes, pues nada es tan cierto ni tan sabido como esa tradicional intemperancia cuyos orígenes son tan lejanos que arrancan de remotas épocas precortesianas y los documentos probatorios de ella abundan y están al alcance de cualquiera.

En un principio los primitivos nahuas norteños parece que no sacaban del maguey el pulque; pero la vetusta tradición del banquete de Atoyac de que nos habla Veytia, revela que los legendarios **quinames** se embriagaron por sus copiosas libaciones del jugo del maguey. A este res-

pecto nos dice Chavero, que los **quinametzin** (gigantes) eran nada menos que los otomites, y afirma que desde tiempos muy remotos estos indios tomaban el pulque, el cual aprendieron a sacar del maguey gracias a un animal que raspaba el corazón y bebía el jugo de la planta, en tanto que Sahagún atribuye a los ulmecas, por él llamados **vixtoti,** la invención del pulque, el cual fué obtenido por **Mainoel,** mujer que supo raspar por primera vez el maguey y sacar el aguamiel, al cual más tarde fermentó **Pantécatl** con ciertas raíces, leyendas muy anteriores a la de origen tolteca que atribuye la invención de esta bebida a **Xochitl.**

Por su parte Mendieta y Durán nos citan las bebidas que usaban los indios para alegrar sus fiestas y areitos, y el Conquistador anónimo nos dejó consignado en su relación el siguiente relato: "Cuando está maduro (el maguey), los indios cortan la base del retoño, la que produce un licor que mezclan con la corteza de un árbol particular. Un día o dos beben con exceso hasta que caen borrachos, y aunque pierden la razón no por eso dejan de beber, porque es un punto de honor el emborracharse...."; y renglones después, nos dice: "asan las hojas (del maguey), les quitan la corteza y los nervios y fabrican una bebida con la que se embriagan".

Al hacer Cortés en su segunda Carta de Relación la descripción del mercado de Tlaltelolco, dice: "....y de estas plantas (el maguey) hacen azúcar y vino....", datos que también encontramos en los códices denominados Tira del Museo (Sigüenza) y en el Anbin, pues en ellos encontramos signos gráficos que se refieren a que en la estancia de los **meshicas** en Cuautitlán llevaron magueyes de Chalco y en Huixachtitlan sacaban ya el aguamiel y fabricaban el pulque.

Por su parte fray Toribio de Benavente o Motolinia, nos dice en su Historia de los Indios de Nueva España: "Las beoderas que hacían eran muy ordinarias. Es increí-

ble el vino que en ellas gastaban y lo que cada uno en el cuerpo metía. Antes que a su vino lo cuezcan con unas raíces que le echan, es claro y dulce como aguamiel, después de cocido hácese algo espeso y tiene mal olor, y los que en él se embeodan, mucho peor. Comunmente comenzaban a beber después de vísperas, y dábanse tanta prisa a beber de diez en diez o quince en quince, y los escanciadores que no cesaban y la comida que no era mucha, a prima noche ya iban perdiendo el sentido, ya cayendo asentados, cantando y dando voces al demonio".

El insigne Clavijero relata en su "Historia Antigua de México" que los indios hacían fermentar el aguamiel con la yerba llamada **ocpatli** u **ocpahatli**, y Boturini se refiere a la tradición del dios Ixquitecatl, a quien se le señala como inventor del pulque, y también nos habla de un rey culhua que se embriagó en público y que por tal motivo en cada aniversario de este suceso se daba al pueblo licencia para embriagarse.

Este dios Ixquitecatl era festejado con gran mitote y formidable borrachera en el signo zodiacal de **Cemecatl**, pues era nada menos que la segunda deidad del vino; pero como había otros dioses como él, las fiestas y las borracheras se sucedían con frecuencia. "Aderezaban este día su imagen —nos dice Sahagún al referirse al dios señalado— y en el patio de su **cu** (templo o pirámide) ponían un tinajón de pulque, y henchíanle los que eran taberneros, e iban cebando del tinajón de manera que siempre estaba lleno"; y al referirse este mismo cronista a los otros dioses del vino, dice: "....hacían fiesta a todos los dioses del vino y poníanles una estatua en el **cu** y dábanles ofrendas, y bailaban y tañíanles flautas, y delante de la estatua una tinaja hecha de piedra que se llamaba **ometochtecamatl**, llena de vino, con unas cañas con que bebían el vino los que venían a la fiesta, y aquéllos eran viejos y viejas, y hombres valientes y soldados y hombres de guerra, bebían vino de aquella tinaja, por razón de que algún día

serían cautivos de los enemigos; y así andaban holgándose, bebiendo vino, y el vino que bebían nunca se acababa, porque los taberneros cada rato echaban vino en la tinaja. Los que llegaban al **tianguez,** donde estaba la estatua del dios Ixquitecatl, y también los que nuevamente horadaban los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba **uitztli,** traían vino con cántaros y echábanlo en la tinaja de piedra, y no solamente hacían esto los taberneros en la fiesta sino cada día lo hacían así porque era la costumbre de los taberneros".

"Mas sea que fuese la divinidad de que habla Boturini —nos dice Payno— o la reina Xóchitl la que descubrió el licor del maguey, el caso es que los diversos usos de esta planta eran muy conocidos muchos años antes de que vinieran los europeos a la América". (Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos. Bol. Soc. Mex. Geog. Est. 1ª época, tomo X, págs. 531 y ss.)

Efectivamente, el cultivo del maguey estaba muy extendido entre los **meshicas** y eran muy diversos los usos que hacían de esta planta, pues de ella utilizaban el zumo de las pencas para curar determinadas enfermedades, uso del cual nos dejó una relación el Dr. Hernández, sino que también lo obtenían y fermentaban con **ocpatli** o con **tlachicaquilitl,** y con las especies llamadas **mexcalmetl** y **Tepemexcalli** obtenían el mezcal, ya machacando las pencas y poniéndolas a macerar en agua hasta que se produjera la fermentación y se formara el licor, ya hirviendo las pencas de maguey con palo de mezquite y macerándolas después hasta su fermentación para obtener la preparación llamada **tepeme.**

Además de estas bebidas, los mexicanos preparaban otras con los dátiles de las palmeras silvestres, con el jugo azucarado de esa palmácea denominada corozo o coyol (quauhcoyolli), con la miel de la caña de maíz y con los granos de este cereal, como nos afirma Acosta en un párra-

fo de su "Historia Natural y Moral de las Indias": "No les sirve a los indios el maíz sólo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas con que se embriagan harto, más presto que con vino de uvas", con las vainas y semillas del mezquite, con las tunas, con la savia de coco (tuba), y, en fin, preparaban un vino fuertemente embriagante con la corteza del saúco.

Por lo demás, bien nos es conocido el uso que en la antigüedad se hacía con el jugo de las palmeras, pues en la India la **arenga** era una palmácea cuyo fruto verde, seco y confitado se usaba como estomacal, pero de cuyo espádice incidido se destilaba un zumo azucarado que daba el vino de palma, quizá el mismo del que nos habla Marco Polo al referirse a una bebida sacada de una palmera, y de la que se ocupa Herodoto al citar el fermentado jugo que en el Alto Egipto, se obtenía de los brotes jóvenes de las palmeras para hacer vino.

Costumbre era entre los **meshicas** celebrar una fiesta que tenía verificativo cuando se hacía la cosecha de las pitahayas, y que bien podemos llamar fiesta del vino. Para concurrir a dicha fiesta se invitaba a todos los del pueblo y a los de los pueblos vecinos, y en los días que duraba cantaban los ancianos las gestas de sus mayores, se efectuaban las danzas de ritual y se hacían tan copiosas libaciones del licor preparado con las pitahayas que la borrachera se hacía general y completa.

Estaba entre los indígenas tan generalizada la embriaguez, que el régulo Netzahualcóyotl dictó severas leyes para combatirla, leyes que también fueron dictadas entre los **meshicas,** con la salvedad de que a éstos les era permitido emborracharse en las fiestas **Hueymicaithuitl** o fiesta grande de los muertos y en la dedicada a la diosa **Omecihuatl,** las cuales se celebraban en los meses **Xocohuezti** y **Tititl.**

Y así como los griegos y los romanos tenían a Sileno y

Baco como dioses del vino y de la embriaguez, entre los **meshicas Tezcatzóncatl** era el dios de la bebida, al cual también denominaban con los nombres de **Tequechmecaniani** (el ahorcador) y **Teatlahuani** (el que ahoga en el agua), porque había borrachos que se ahorcaban o se ahogaban, y estos trágicos efectos de la borrachera eran atribuidos a la cólera divina. Este dios de la beodez tenía dedicado el templo **Centzontotochtininteopan,** el cual erguía su mole dentro del recinto del gran **teocalli,** y para su culto se destinaba al sacerdote **Ometochtli.**

Aparte de la embriaguez, el indígena se mostraba voluptuoso por el tabaco, condimento de las comidas, el **yetl** de hojas largas, el **picietl** de hojas cortas y el **cuauhyetl,** que era el cimarrón; pero como el pueblo no podía tener el lujo de fumar el tabaco, buscaba la embriaguez y sus sueños voluptuosos en el **peyotl,** en la semilla del **ololiuqui,** la que producía alucinaciones espantables y en los hongos **teonanacatl,** mezclados con miel de abejas, que enloquecían a los bebedores, pues a este respecto nos dice López de Gómara: "Cuando se quieren embriagar de veras, comen unas semillas crudas (los cronistas franciscanos afirman que eran hongos), que llaman **Teuhnanacatl** o carne de dios, y con el amargor que les pone, beben mucha aguamiel o su común vino, y un chico rato quedan fuera de sentido, que se les antoja ver culebras, tigres, caimanes y peces que los tragan, y otras muchas visiones que los espantan: les parece que se comen vivos de gusanos y como rabiosos buscan quien los mate o ahórcanse", y también Motolinia nos habla de esta clase de embriaguez, al decir: "tenían otra manera de embriaguez que los hacía más crueles: era con unos hongos o setas pequeñas, que en esta tierra los hay como en Castilla; mas los de esta tierra son de tal calidad, que comidos crudos y por ser amargos beben tras ellos o comen con ellos un poco de miel de abjeas, y de ahí a poco rato veían mil visiones...." cosa nada rara cuando sabemos que entre los sibaritas griegos los vinos los mezclaban con nepentes (planta acuática) para alejar la tris-

teza, de todo lo cual nos habla Homero al referirse a la comida de Menelao.

Después de esta verídica relación que he fundado en la reconocida autoridad de los cronistas de Nueva España, ha de sorprendernos el ver que aun haya escritores que afirman que los indígenas no fermentaban el aguamiel, sino que sólo lo usaban como bebida refrescante, afirmación que crece de punto al achacarse injustamente a los conquistadores la fermentación del aguamiel y su transformación en pulque, elaboración funesta que, al decir de ellos insidiosamente, enseñó a los indios a fermentar el jugo del maguey.

Ignoro en qué se basan para hacer tan rotunda cuanto falsa afirmación, pues a más de los hechos en contrario que he citado, existe el de los jeroglíficos que usaban los **meshicas** para representar la palabra **octli** (pulque), la cual figuraban con una vasija conteniendo un líquido fermentado, como puede verse en el Códice Mendocino y en la obra "Nombres Geográficos Mexicanos" del Dr. Peñafiel, consultando las voces **Ocpayucan** y el **Octlan**; y si esto no fuera suficiente al respecto, bien podemos recordar lo que nos dice el **Popol Vuh**: "Lo que ahora hay que hacer es nuestro vino durante tres días y pasar tres días más en beber por la fundación de nuestras casas...."

"Y así los cuatrocientos jóvenes pensaron que estaba muerto (Zipacna). En consecuencia el tercer día comenzaron su festín y todos los jóvenes se embriagaron".

Por su parte el P. fray Francisco Ximenes, nos dice en su traducción de la obra citada: "....y muy alegres dijeron dispongamos el hacer nuestra bebida de chicha para que estando ya dispuesta, de aquí a tres días celebremos aquesta hazaña...." "Con que al tercero día empezaron a beber de la chicha que ya estaba fuerte, con que todos los cuatrocientos muchachos se emborracharon y quedaron sin sentidos".

Además, podemos recordar ese licor fermentado que usaban los mayas con el nombre de **balché,** llamado pitarrilla entre los españoles, y las tremendas borracheras que López de Gómara y Cieza de León nos dejaron descritas en sus obras al referirse a los indios de la Española, Santo Domingo y del antiguo y dilatado reino de los incas, todo lo cual pone de manifiesto lo bien que conocían los indígenas americanos las propiedades embriagantes de la fermentación de sus bebidas acostumbradas en sus fiestas y areitos.

Efectuado el descubrimiento de América, desde un principio cuidó la Corona de la introducción de todas las plantas, semillas y animales del Viejo Continente, por lo que cuando Colón realizó su segundo viaje, trajo a estas tierras ganado, semillas y árboles frutales. Así, pues, cuando Cortés efectuó la conquista de Nueva España, bien pronto se propagaron en nuestro país el ganado caballar, vacuno ovino, caprino, porcino, gallinas, gansos, palomas castellanas, y entre los vegetales el trigo, la cebada, los guisantes, el garbanzo, la lenteja, las habas, la lechuga, hortaliza que en lo antiguo se creía esterilizaba a los hombres y a las mujeres y por eso se le llamaba comida de la muerte, la escarola, la berza, la coliflor, el rábano, el nabo, la zanahoria, la berenjena, la acelga, la espinaca, los ajos, la cebolla, el puerro, la caña de azúcar, la vid, y numerosas especies de frutas, como la sandía, el melón, el cohombro, la manzana, la pera, el durazno, el albaricoque, la lima, el limón, el higo, la granada, el plátano, la naranja, la castaña, el membrillo, el nogal y muchas otras más. Y la propagación de estos animales y plantas fué tan fecunda en las tierras vírgenes de la Nueva España, que cuando fray Alonso Ponce recorrió las provincias de este reino (1584-1588), encontró muchas estancias de ganado y muy buenos puercos, infinidad de gallipavos y gallinas, así como hortalizas y muy buenas frutas.

Cuando las naos de Filipinas comenzaron a llegar a

las ferias de Acapulco, traían a esta Nueva España multitud de objetos y productos de procedencia oriental, y así venían entre gorgoranes, sedas, cambayas, gasas, rasos y tapices, finísimos pozuelos para chocolate, tazas, tazones, platos y platones de porcelana, té, corteza de canela y variadas cuanto finísimas especias para sazonar y condimentar los alimentos, las cuales, en un principio, se compraban muy caras y por su alto precio se hacían estimables para los gastrónomos de refinado gusto, hasta hacerlos caer en exageraciones culinarias.

Ahora bien, si a todo este valiosísimo aporte alimenticio agregamos lo que producía la tierra recién descubierta, como los animales de caza de pelo y pluma, más la riqueza de sus mares y ríos y una gran variedad de raíces, tubérculos, yerbas y frutas, acabaremos por aceptar que los productos alimenticios encerrados en el marco geográfico de la Nueva España eran más que suficientes para alimentar debidamente a su población.

Sin embargo, y no obstante la marcada influencia que este aporte alimenticio ejerció de manera decidida en la culinaria vernácula, podemos afirmar que en los tres siglos de la dominación española el pueblo escasamente tuvo para llenar sus necesidades materiales más apremiantes, pues la explotación de que fué obejto el indígena en las encomiendas y haciendas de labor o en las congregas norteñas, así como el mestizo en los obrajes destinados a las raquíticas industrias que se permitían, unido a los impuestos y a las obvenciones parroquiales que tenían que pagar, hicieron de ellos un pueblo miserable e incapacitado para satisfacer sus necesidades alimenticias.

Las tortillas de maíz, los frijoles y las yerbas condimentadas con chile eran los comestibles usados para el mísero sustento de la gran mayoría de nuestro pueblo; y si bien durante el siglo XVII las obras emprendidas para abrir el canal de Huehuetoca dieron trabajo a muchos miles de

indígenas, sus escasos jornales, que fluctuaban entre cinco reales y un peso semanales, no permitían a los trabajadores los gastos de una mediana alimentación, a todo lo cual se oponían también los hábitos alimenticic persistentes en nuestro pueblo y que eran un fiel trasunto de los de antaño.

Cierto es que algunos virreyes dictaron en varias ocasiones medidas tendientes a mejorar la situación del pueblo bajo, como la cédula de 26 de mayo de 1609 en la que ordenaba D. Luis de Velasco que en los repartimientos se les pagara a los indios jornal y se les suministraran víveres; pero, en general, durante los siglos XVII y XVIII los jornales pagados, excepción hecha de los de minería, fueron muy bajos e insuficientes para permitirles a los trabajadores una regular alimentación.

No obstante esto, como al efectuarse la conquista de Nueva España, el hispano conquistador conoció el arte culinario indígena, la patata, el camote o buniato, el cacao, la "pípila" o gallina de la tierra, el picante ají y otros productos tropicales, con todo lo cual, unido a lo que aportó España, fundió la cocina del ajo y de la olla con la del chile y del maíz y produjo esa cocina criolla que tanto nos regala cuanto escuece nuestros paladares, cocinas que paulatinamente fueron mezclándose hasta dar nacimiento a la cocina mexicana, cuyos exponentes encontramos en las cocinas regionales yucateca, veracruzana, oaxaqueña, poblana, tapatía y mexicana de la Mesa Central, ricas en platillos y salsas exquisitas que pueden ser servidos sin desdoro en cualquier mesa.

No debemos olvidar que así como en la época precortesiana la población indígena estaba dividida en clases, de las cuales las privilegiadas disfrutaban de bienestar y de buena mesa, y los pobres de miseria y de un sobrio cuanto insuficiente sustento, lo mismo sucedió en los tiempos de la dominación española, en los que los indígenas se alimenta-

ban de raíces, yerbas y tortillas, en tanto que las clases elevadas regalaban su gastronomía o su glotonería en mesas servidas abundantemente.

Una muestra bien clara de la glotonería de los conquistadores hispanos de las clases privilegiadas, nos la encontramos en aquella cena que en 1538 ofrecieron Cortés y el Virrey Mendoza con motivo de las fiestas reales celebradas en virtud de la paz de Aguas Muertas, en la que el servicio de la mesa fué de oro y plata y la lista de los platillos servidos digna de un festín luculesco.

Pues bien, en esta cena que se hizo célebre, porque en ella la glotonería, el feo pecado de la gula, se puso de manifiesto y colocó a sus asistentes al nivel de las bestias, que se alimentan hasta el atraco, la ahitez, pues sólo al ser humano le es permitido alcanzar el sibaritismo de gusto refinado para saber comer sin llegar a los excesos y al asqueante regüeldo, dado que no se vive de lo que se come, sino de lo que se digiere; en esta cena que se hizo célebre, repito, para ahitar los pantagruélicos estómagos de estos conquistadores émulos de aquel famoso glotón que se llamó Milón de Crotona, se sirvieron varias fuentes con ensaladas diversas, cabritos y perniles de tocino, pasteles rellenos con palomas y codornices, gallinas y pavos rellenos, pollos y perdices de la tierra, empanadas rellenas de aves de caza y de corral, carnero cocido con vaca, puerco, nabos coles y garbanzos, gallinas de la tierra o "pípilas" cocidas enteras, ánades y ansarones, cabezas de puerco, de venado y de ternera nadando en sabrosos mojes, manjar blanco, pepitoria y torta real, más frutas de todas clases, y como bebidas aloja, cacao en frío y clarea, que por cuanto a lo servido en el tinelo, figuraron novillos enteros asados y rellenos de pollos, codornices, gallinas y palomas.

Tomando como base las posibilidades económicas y los hábitos alimenticios de las familias de la Nueva España que disfrutaban de cierta posición social, podemos decir, en gene-

ral, que así como regían sus costumbres por los toques de las campanas, éstos también les señalaban las horas de tomar sus alimentos. Al toque del "Ave María", al clarear el día, se acostumbraba tomar un chocolate espeso de tres tantos (cacao, azúcar, canela) que servían en bernegales o mancerinas de plata (tachuelas) o en jícaras de loza de la Puebla, acompañado de puchas, rodeos, ensaimadas, bizcotelas, picatostes, soletas mamones, hojaldres, molletes, roscas, rosquillas u otros bizcochos, que para aquellas buenas gentes no pasaba de ser un piscolabis que se hacía en la cama. Al filo de las nueve de la mañana se almorzaba la sopa de arroz blanco, el lomito de carnero o puerco asado, un molito y los frijoles refritos. Se comía al mediodía cuando la campana mayor de la Catedral, "Doña María" tañía su ululante son, y en esta comida era clásico el caldo de la olla con sus gotas de limón, la sopa de costrada, el puchero con su carne de vaca y de carnero, su tocino y sus verduras, uno o dos guisados y las frutas, para terminar con la taza de infusión eupéptica de salvia, manzanilla o cedrón. Después venía la siesta reparadora, que se interrumpía con el clamoreo campanil de los pausados dobles de la Pasión, hora en que se tomaba como refrigerio un chocolate de las monjas clarisas, y el cotidiano sustento terminaba con la cena del asado, la ensalada, el sobrante del puchero y un chocolate, después del toque de Animas o al filo de la Queda.

Y ya que me he referido a las monjas de esta Nueva España, quiero decir que ellas no sólo dieron a la cocina criolla un impulso singular, sino que también a ellas se les debe el desarrollo alcanzado por la dulcería y la pastelería en México. De los conventos de Santa Teresa, la Encarnación, Santa Catalina de Sena, San Lorenzo, Santa Clara, la Concepción, Regina, San Jerónimo, San Bernardo, Balvanera y Santa Isabel, salían sabrosos y suculentos platillos y exquisitos y deliciosos dulces y bocadillos de cielo.

Entre los platillos de esta culinaria monástica se hicieron célebres las calabacitas en nogada, el salmorejo de

carne de puerco, el almendrado de carnero o de vaca, las tiernas lechecillas o mollejuelas de cabrito, cordero, ternero y carpas, que constituyen un manjar delicado, la carne de puerco en granadino, los pichones a la criolla, tapados o de príncipe, las magritas encapotadas, las alcachofas al jerez, las migas canas, los pollos substanciales, las sopas en caldo flotante, las empanadas rellenas de sesos entomatados y adornadas con finos y caprichosos repulgos, el pipián de almendras o aquél que en Santa Catalina hacía de modo insigne y espléndido Sor Inés de la Purificación, cuya receta envió al pontífice Inocencio XI (1676-1689), quien exclamó al probar el platillo: **"Beati indiani qui manducat pipiani"**, el adobo magistral en salsa de la buena mujer, los chiles rellenos y en nogada, las codornices rizadas, la torta de nada, el galán de lomo de puerco, las lonjas en pebre blanco, las doradas quesadillas, las incitantes chalupas y los sabrosos pan bazos, dan una idea clara del adelanto que alcanzó la coquinaria monjil, a la que podemos aplicar aquellas frases de Santa Teresa: "También el Señor anda por los pucheros".

Con respecto a la exquisita pastelería que salía chorreante de mieles y de esencias de las manos maravillosas de estas monjitas, son dignos de recuerdo los alfajores moriscos, los tocinos del cielo, las panochitas de piñón, los huevos reales, las frutas confitadas, los huevitos de faltriquera, los mazapanes, jaleas y ladrillados de chocolate, las suculentas moselinas blancas, verdes, amarillas y rojas, las jericallas, los jamoncillos y muchos otros más.

Si nos referimos ahora a las bebidas embriagantes o refrescantes usadas en la época colonial, siguieron los indios y mestizos dándole al pulque la preferencia entre todas las demás bebidas que escaciaban, y aunque también hay escritores que afirman que la lucrativa industria de las bebidas embriagantes no tuvo restricciones legislativas, no fué así, pues fueron muchas estas disposiciones

dictadas para restringir y aun prohibir el uso entre los indios de ciertas bebidas en extremo tóxicas.

La primera real cédula expedida fué la del 24 de agosto de 1529 por la que se mandaba a la Real Audiencia viese si sería conveniente el que dejara de cultivarse cierta raíz que usaban los indios para fermentar el pulque, pues esta bebida así fermentada enloquecía a los que bebían de ella (Cedulario de Puga, tomo I, p. 143, ed. 1878). Tal cédula originó la prohibición de hacer y vender diversas bebidas que los indígenas fabricaban con raíces y de fermentar el pulque con la raíz **ocpatli**.

No niego el que bien pronto estas disposiciones fueron letra muerta, razón por la cual se expidieron las cédulas de 24 de enero de 1545, 3 de octubre de 1607 y las ordenanzas de 7 de mayo de 1635 que encarecían la prohibición a que me he referido, y en las últimas se establecían penas severas hasta de confiscación de bienes a los que vendiesen o usasen las bebidas de tepache, vingui, cuarapo y pulque amarillo corrupto o con la raíz que le hacía fuerte e impulsaba a los bebedores en su embriaguez a provocar riñas, homicidios y vicios carnales, cédulas que en unión de otras se encuentran refundidas en la Ley 37, Libro 6 de la Recopilación de Leyes de Indias.

Fué el virrey D. Juan de Palafox (1642) quien señaló los puestos en donde únicamente había de venderse el pulque y dictó medidas reglamentarias para su expendio, puestos que en la época de D. Luis Enríquez de Guzmán, conde de Alva de Aliste (1650-1653), fueron elevados al número de cincuenta para el expendio en la ciudad y sus alrededores, los cuales quedaban comprendidos en el asiento; pero los asentistas con el fin de aumentar el expendio de la bebida, provocaban reuniones con música, bailes y comidas en las almuercerías establecidas en las pulquerías, todo lo cual constituía una fuente de desórdenes. Además, este virrey prohibió la venta de las bebidas des-

tiladas y sólo permitió que se expendiera el pulque, siempre que fuera puro y se vendiese en locales especiales, disposición que fué aprobada por cédula de 9 de julio de 1652, fecha en la cual el pulque entró a figurar como ramo de la Real Hacienda y se hacía su venta por contrato o asiento.

En los tiempos del virrey D. Antonio Sebastián de Toledo, marqués de Mancera (1664-1673), marido que fué de Doña Leonor Carreto, aquella que hizo célebre el rollo de Tepeaca, se demarcaron claramente los puestos de los arrabales de los de la ciudad, pues los primeros se establecían al aire libre, debajo de sombras o tenderetes, y los segundos en figones cerrados y grandes para contener muchas gentes, hombres y mujeres, que se reunían para comer, beber, bailar; pero este severo mandatario expidió las ordenanzas dadas por el Real Acuerdo en 23 de julio de 1671, en cuyo artículo tercero se prohibía la venta del pulque confeccionado con mixturas y en el cuarto dió a los puestos su forma, por lo cual sabemos que se establecían en plazas, plazuelas o escampados, arrimados a un muro, con el resguardo de un tejado a dos aguas de tejamanil sustentado por pilotes derechos a ambos lados para protegerse del sol y de la lluvia. Próximos a la pared, a uno y otro lado, barriles y tinas repletos de pulque, y sobre ellos jícaras y cajetes para servirlo. De acuerdo con estas ordenanzas se prohibió el concurso de hombres y mujeres, para lo cual se dispuso que las pulquerías no excedieran de 36, de las cuales 24 serían para hombres y 12 para mujeres, disposición que después fué derogada permitiéndoseles beber juntos, también se prohibió la música y las almuercerías y que hubiera bailes. Las pulquerías se cerraban al ponerse el sol y los puestos se señalaban con una bandera blanca.

La real cédula de 6 de julio de 1672 renovó la prohibición de las bebidas hechas con raíces o fermentadas con zumo de frutas, siendo prudente advertir a este respecto, que por entonces los pulques se clasificaban en finos y or-

dinarios o **clachiques,** espesos, flemosos y de mal sabor, lo que no se debía a su preparación, sino que dependía de la clase de maguey, de su raspa y del terreno en que se hallaba plantado, tanto más malo cuanto más cercano estaba de la tierra caliente.

En virtud del célebre motín acaecido en México el 8 de junio de 1692, el virrey conde de Galve publicó varios bandos por los cuales prohibía la venta del pulque, medida dictada por las críticas circunstancias del momento y que bien pronto fué derogada, pues las rentas que producía la venta del pulque servían para el sostenimiento de la armada de Barlovento.

Tal parece que, no obstante las disposiciones legislativas señaladas, la fermentación del pulque siguió haciéndose con raíces y mixturas impropias, pues por real cédula expedida por acuerdo del Consejo de Indias el 3 de junio de 1697, se indicaba al virrey conde de Moctezuma y Tula, la necesiad de que averiguara qué sustancia sería conveniente mezclar al pulque para su fermentación sin que produjera los temibles efectos de las raíces que repetidas veces habían sido prohibidas, averiguación que practicó este gobernante hasta llegar a la conclusión de que las raspaduras del maguey eran las más apropiadas para mezclarlas al aguamiel, hecho que comunicó desde luego a la Corte.

En la primera mitad del siglo XVIII, gobernando la Nueva España el ilustre D. Juan de Acuña, Marqués de Casa Fuerte (1722-1734), se expidió la real cédula de 12 de octubre de 1726, en la que se prohibía la mezcla de la corteza llamada **coapatli** al pulque, no obstante que el Protomedicato había rendido un informe favorable a ella.

El asiento del pulque subsistió hasta la creación de la Junta Superior de la Real Hacienda y el arreglo que de sus ramos se hizo, y desde entonces su administración corrió en manos oficiales, con lo que se creó la Dirección del Ra-

mo del Pulque, anexa a la Dirección General de Alcabalas establecida en 1777, dándose así fin a contratas y asientos.

En fin, en la época del virrey segundo conde de Revillagigedo (1789-1794), este gobernante dictó pertinentes disposiciones para regularizar la venta del pulque y el funcionamiento de las pulquerías que se establecieron en varios lugares de la ciudad, de las que se hicieron tristemente famosas por sus escándalos la del Pradito de la Retama, la de los Pelos y la ubicada en la calle del Tornito de Regina, siendo de recordar como una curiosidad histórica la del Aguila, la de Sancho Panza, la de la Biznaga, la del Puente Quebrado, la de los Gallos, la de Celaya, la de la Garrapata, la de Cantaritos, la de Coajomulco, la de Tumbaburros, etc.

Sabemos por una cédula publicada en el cedulario de Puga, que por 1530 un tal Alonso de Herrera, vecino de la ciudad, era fabricante de cerveza, de la cual tenía comercio, que por lo que se relaciona a la venta de vino en Nueva España, dependió de los primeros ayuntamientos citadinos, y ya por 1540 se habían señalado las casas y calles donde se vendiera el vino, expendios que fueron fijados en 30 conforme a las ordenanzas aprobadas por D. Luis de Velasco (1650-1664).

Por estos tiempos coloniales se fabricaban en Nueva España multitud de bebidas embriagantes fermentadas y destiladas, de las cuales las más típicas eran las siguientes: pulque blanco, de almendras, **clachique**, ponche de pulque, (*) el cual se hacía con pulque blanco, agua de limón, aguardiente, clavo y nuez moscada, sangre de conejo o **colonchi**, pulque curado de naranja, de guayaba, de huevo, de atole, de jobo, de chirimoya, de piña, de coyol, de fresa, de

(*) Para nosctros la palabra ponche no sólo significa la bebida aguardentosa, sino otras composiciones de espuma, como los huevos espirituales, y también llamamos "ponche de muertos" a un dulce hecho con maíz cacahuacintle, porque se hace por el día de difuntos y se le pone en moldes de figuras coloreadas con grana o carmín.

apio y de durazno, bingarrote, bebida que se hacía con los corazones de maguey en barbacoa y martajados se ponían a fermentar en pulque y se destilaba todo por alambique, charagua, que es el pulque rezagado, con almíbar, chile ancho y hojas de maíz, todo calentado a fuego manso y puesto después a fermentar, charape, hecho con pulque, panochas blancas, canela, clavo y anís, chilocle, confeccionado con pulque, chile ancho, epazote, ajo y sal, coyote, bebida muy nociva que se fabricaba con pulque, miel prieta y corteza de timbre. Además se fabricaban la chicha, el chinguirito, la excomunión en Michoacán, el guarapo, el mezcal, la mistela, el ostoche, el quebrantahuesos, el revoltijo y diversas clases de tepaches.

Cuando los españoles conquistaron la Nueva España, conocieron una planta originaria de México, que los indios cultivaban en tierra caliente, principalmente en Soconusco, Chiapas, y de cuyas semillas, llamadas por ellos **cacahuatl**, de las cuales la variedad más apreciada era la denominada **tlalcacahuatl**, confeccionaban una bebida espumosa llamada **Amexocoalt** que se servía en la mesa de los régulos y de los nobles, ya sola, ya mezclada con la flor denominada **Xochinacatztli**, o ya con la yerba **Axocopaconi**, que hacían más aromática la bebida.

El chocolate llegó a España en el siglo XVII y bien pronto se hizo la bebida favorita de clérigos y de frailes, la cual escanciaban en la tradicional mancerina, creación del ingenio mexicano al combinar felizmente la taza y el platillo, y desde entonces se generalizaron en Europa tres bebidas: el chocolate, el café, importado por los árabes, y el té, cuya cuna es China.

Entre las clases sociales más elevadas se acostumbraba beber el hipocrás (vino, azúcar, canela, pimienta, clavo, jengibre), la caspiroleta (leche, huevos, azúcar, canela y aguardiente), la clarea (vino blanco, miel, canela, clavo, nuez moscada), la aloja (agua, miel y especias), el aloque

(vinos tinto y blanco) y gran variedad de bebidas espirituosas, rosolies, ratafías, aceites y vinos generosos.

Pocos años antes de la guerra de Independencia, el barón de Humboldt hizo un cálculo aproximado de los jornales de los trabajadores del campo en Nueva España y señaló la cantidad de $52.60 anuales lo que le quedaba en efectivo al trabajador para sus gastos, cantidad insuficiente para cubrir el costo de sus más imprescindibles necesidades.

Esta triste situación del pueblo mexicano en nada mejoró después de la Independencia, época en la cual decayeron la minería y las industrias fabriles, y en la que las cuarteladas frecuentes y los pronunciamientos continuados empobrecieron el medio económico de nuestro país a tal grado que perturbaron hondamente el proceso evolutivo de la economía nacional.

Así fueron pasando los años y nuestro pueblo fué viviendo al ritmo de los acontecimientos. Y si bien en las clases sociales llamadas "dirigentes" o "redentoras" había opulencia, riquezas y bienestar, en muy pocas desahogo sin riquezas y en otras ciertas posibilidades económicas que daban sólo para lo estricto, en las más se enseñoreaba una pobreza crasa rayana en la miseria. Y como el régimen alimenticio de los pueblos, aparte los hábitos y gustos, es normado principalmente por las posibilidades económicas, el régimen alimenticio de estas clases sociales estaba de acuerdo con su situación económica.

Si nos referimos al México de la época del paseo de las Cadenas de la Catedral, allá por 1840, la clase más pobre, la miserable de nuestro pueblo bajo y la clase indígena, tenían como tipo de alimentación el atole de maíz, el frijol, las habas, los arvejones, chile, mucho chile en colmados molcajetes, **metlapiques** tatemados o cocidos en agua con sal y envueltos en **totomoxtle** (perfolla), charales,

acociles, **ahuautli, atepocates,** verdolagas, nopales, quelites, papaloquelites, romeritos y tortillas de maíz amarillo o de masa neja o cenicienta.

El antiguo callejón de Balvanera, callejuela estrecha que hoy se llama de Tabaqueros y que ha perdido todo su sabor típico, sirvió de asiento a mujeres que vendían comida en medio de la calle, sin mesas, ni asientos, de modo que lo que comían lo hacían agachados, de donde el nombre de callejón de los Agachados. Allí se confeccionaban en grandes cazuelas de barro vidriado las sobras y desechos de las casas, los restaurantes y los figones, bodrio o escamocha que se vendía revuelta y bien caliente por medio real el cuenco si en el "guisado" había huesos de pollo, costillas mondas y lirondas de res o puerco, entre restos de sopa, tronchos de coles o lechugas, guisantes, frijoles y desechos de carne, en tanto que por cuartilla se servía otra escamocha nauseabunda hecha con productos sospechosos que sólo la salsa del hambre permitía engullir.

En los puestos matinales que se ponían en las esquinas y cercanías de los mercados (todavía hasta hoy podemos verlos), se vendía atole simple o de anís, chilatole, champurrado, infusión de hojas de naranjo o de zacate limón con aguardiente chínguiri (llamada por el pueblo "hojitas"), té claro y café aguachirle, bizcochos corrientes y tamales, con lo que desayunaban los pobres, mecapaleros, faquines y mandaderos. Y aquí cabe dedicar unas palabras a los tamales, pues los sin cernir o "chuchulucos" (del mexicano **chocholoqui,** ser montaraz, salvaje), eran sabrosos, delicados y alimenticios, y no hay duda que la cocina moderna los ha hecho muy variados y cernidos, pues hay de chile verde y colorado, de dulce, de manteca, de cuajada, de carne, de pollo, de pescado, de ciruela, de frijoles, de capulín, de leche, etc.

Otras gentes había que sin salir de los estrechos límites de la pobreza, como los artesanos, disfrutaban de una

posición económica que les permitía comer en las almuercerías o cenadurías de las pulquerías las fritadas de corriente longaniza de dudosa chacina, las "carnitas", el mole verde y colorado, el chito, la salsa borracha, las tostadas, los envueltos, las cabezas adobadas de carnero, las chalupas y garnachas repletas de chile verde, las tripas fritas en mantecas mal olientes, las quesadillas, las enchiladas, los tacos de dudosa barbacoa, la picante moronga, los tacos de guacamole en tortillas blancas y delgadas, los frijolitos bayos, todo bien rociado con "tecomates", "catrinas" y "tornillos" del Tlamapa, del Apan o del Ometusco. Y en esos tiempos idos, famosos se hicieron no pocos de estos tabancos de pulquería por sus platillos populares, como los envueltos de la calle de Regina, las cabezas adobadas y los envueltos de "Nana Rosa", "Los Pelos" y "La Retama" y los caldos, las migas, los envueltos, chalupas y enchiladas del "Tío Juan Aguirre", pulquería célebre de la calle real de Santa Ana (hoy Peralvillo), cercana a la garita de Vallejo. Estos envueltos a que me refiero eran de carne frita deshebrada, de queso, de picadillo y de morcón, que se confeccionaban en enchiladas coloradas y verdes, las primeras con chile ancho y el rabioso pasilla y las segundas con chile verde y tomate, y también se hacían en pipián, servidas estas últimas con cuartos de pato cocido por encima; pero los envueltos de "Nana Rosa" se hicieron famosos y muy solicitados, los cuales eran tortillas sin enchilar, fritas en mantequilla, rellenas de huevos revueltos o de picadillo y adornadas con rebanadas de cebollas, chilitos en vinagre, aceitunas, almendras, pasas, piñones, acitrón y hebras de jamón magro. Por lo que se relaciona a las cabezas de res en adobo, allá en el antiguo callejón de las Cabezas, ubicado en la plazuela de Tlaxcuaque, vivían los comerciantes y rastreros que se dedicaban a este ramo y que a diario voceaban por calles y plazas las cabezas en adobo, las cuales se hacían con chile ancho, cominos, ajos y vinagre, cocidas al horno a fuego manso, y se servían con salsa de chilote, que por cuanto a las quesadillas, las nuestras en nada se parecen al pastel de este

nombre que se hace en España por carnestolendas con jamón, vaca y pechuga de gallina, sino que son fritangas en las que si bien algunas llevan queso, las más no lo llevan y se hacen con seso, rajas de chile, flores de calabaza, picadillo, longanizas, papas o chicharrón.

También para las gentes pobres se daba de comer por un real en los figones de la Alcaicería (hoy calles de la Palma) o en las cenadurías de Santa Catarina, estas últimas muy frecuentadas desde la caída de la tarde y en tiempos coloniales por los trabajadores de la Real Fábrica de Tabaco. En estos fonduchos en cuyas puertas se ponían cazuelas con mole o albondigones, remedando a las famosas de María Marcela que se expendían en el Portal de las Flores, se comían los chiles rellenos y rebozados, la moronga, el menudo, las entomatadas de puerco, el mole colorado, el lomo enchilado, el cabrito en su sangre, las manitas de puerco enfurtidas en vinagre, el lomo colorado, y por las noches el **nenepile**, que no hay que confundir con el **nenepile** actual, pues el de antaño se hacía con la lengua guisada de algunos animales, piltrafas de carne y tripas, que sólo comían los muy pobres, en tanto que el **nenepile** de hogaño, que se acostumbra vender en puestos y figones desde la caída de la tarde, se hace con panza, bonete, librillo y cuajar de la res, todo muy bien cocido y que se expende en tacos con salsa de chile, culantro y cebolla picada, lo cual se acostumbra tomar con una taza de caldo de ese cocido, acidulado con gotas de limón.

El régimen alimenticio de la gran mayoría de las familias acomodadas de esos tiempos (mediados del XIX), se iniciaba al amanecer con el chocolate en agua o en leche, los atoles, el champurrado o bien el antón parado, el chilatole o el atole blanco con su panocha o acitrón. A las diez se almorzaba el asado de carnero o pollo, el rabo de mestiza, el mancha manteles, la torta de huevo, el pollo en almendrado, o los pichones en vino, la liebre o conejo en pebre y el adobo o estofado, con vino, pulque o agua. La

comida se hacía a las dos de la tarde con el caldo caliente de la olla, chilitos verdes y gotas de limón, la sopa de fideos, la de arroz, con o sin huevos montados, el puchero de carnero, ternera, espaldilla de res, lonjas y tajadas de cerdo, o de estas mismas carnes más gallinas, mollejas, tocino y jamón, con sus verduras, la salsa de jitomate con tornachiles, cebolla y aguacate, vino, pulque o agua y la infusión de café, yerbabuena o estafiate. La merienda se hacía a las cinco de la tarde con chocolate y pan, y a las diez de la noche se cenaba la ensalada, el asado, el mole tradicional de pecho, los frijoles chinos y el chocolate.

Incitantes y sabrosas eran, y aun siguen siendo, las comidas usuales entre la gente del pueblo en cierto modo acomodada. En sus mesas humildes de blanco pino recubiertas con limpísimos manteles de algodón, no faltaban la sopa de pan y de arroz o tortilla (chilaquiles), el arroz con chícharos y rebanadas de huevos cocidos, los huevos con longaniza de Toluca, las rajas de chile verde poblano, chícharos, jitomate y rebanadas de aguacate, el rabo de mestiza, las calabacitas rellenas, los huauzontles rebozados y en caldillo, el guisado de huesitos de manos de carnero, res o puerco, patas y alones de pollo, todo condimentado con culantro, habas verdes, aguacate y tornachiles enfurtidos, los peneques rellenos con chicharrón molido, rebozados con huevo, fritos y servidos en caldillo de tomate o chile verde, mole o pipián, la cecina en **clemole** con calabacitas y **xoconochtle**, el incitante **huasmole**, los frijoles gordos o **ayacotes** con carne de puerco, longaniza, chicharrones, chiles, rábanos, lechuga y cebolla picada, la ensalada de nopales, o de calabacitas con granos de granada, o la de luchuga con rábanos escamados y cebolla, y los frijoles refritos con chicharrón, tortillas tostadas, polvo de queso de la Barca, cebolla picada, aguacate, rábanos y lechuga tierna.

Para las gentes de antojos y pocos recursos estaban los tabancos del Portal de las Flores y del de los Agustinos,

donde sobre mesitas de limpio mantel, se expendían en platos de barro o loza corriente de Puebla, chorizones, albondigones de María Marcela, pollo asado, fiambre, tamalitos cernidos y calientes, ensalada de lechugas y rábanos escamados, que los clientes saboreaban con deleite sentados o acuclillados en los quicios de las puertas de los cajones de ropa cercanos o sobre limpios petates de tule tendidos sobre el piso del portal. Entre la gran variedad de albóndigas, desde las de fraile hasta las reales y fingidas, las de bacalao fritas se tomaban en las vigilias; pero famosos se hicieron y muy solicitados los albondigones de María Marcela, aquellos que se hacían con lomos de puerco y olorosos a especias (clavo, canela, cominos, ajos, pimienta y azafrán), albondigones cocidos en sabrosos caldillos y condimentados con migas de pan, vinagre, perejil, yerbabuena, yemas de huevo, pedacitos de jamón, alcaparras, y empapelados hasta su servicio.

De estas fondas nocturnas fama alcanzaron la del "Conejo Blanco" del callejón de Bilbao, alumbrada con velas de sebo y en la que se servía pollo asado, pescado blanco de Chalco y de Texcoco, fritos, alcaparrados o en escabeche, ricos peneques, la ensalada de lechuga y los frijoles chinos, la de las "Colas" de la calle de Cordobanes, la de "La Madrina", que sólo servía pollo asado con ensalada de rizada escarola, chiles rellenos, mole y frijoles refritos, y la del "Arzobispado", de la calle de las Damas, famosa por sus peneques y sus pulques curados de piña, almendra y apio.

México contaba, además, con establecimientos de postín para gente acomodada y de categoría, dulcerías y pastelerías en Plateros, la Palma y el Coliseo Viejo, cafés, que en México eran a mediados del siglo XIX el sitio de reunión de los hombres de mundo y negociantes a los cuales concurrían de 6 de la tarde a 10 de la noche, dándoles animación y colorido, como el "Café del Cazador" en el Portal de Mercaderes, con sus lámparas de trementina, sus velas de esperma en bronceados candelabros y sus mesas

cubiertas con manteles de albo y labrado alemanisco, el del Progreso, cercano al Coliseo Nuevo (hoy Teatro Principal), con sus mesas de mármol y tripié de hierro, el del Bazar, uno de los más decentes situado en la calle del Espíritu Santo (Isabel la Católica), el del "Moro de Venecia" en Tlapaleros (16 de septiembre), donde se servían almuerzos por peseta y comida a tres reales, y, en fin, los de la "Bella Unión", "Gran Sociedad" el de Manrique, el de las calles de Tacuba y el de Veroly, que por 1838 era, al decir de Fernández Ledesma, el centro de los provincianos payos, de los políticos, de los tahures y de los viejos pisaverdes. En la calle de San Bernardo existió una antigua nevería, una de las primeras de México en la que se expendía la nieve de rosas y de limón, extremadamente fría y azucarada que hacían soplar a los payos el sorbo que a la boca se llevaban, y a quien debemos que este ramo de la botillería se mejorara fué a Veroly, el que estableció su nevería en la calle del Coliseo y sus helados se hicieron famosos, casa que después fué el "Café del Progreso".

En todos estos establecimientos se servían desayunos de chocolate de tres tantos o café con leche, molletes, tostadas, roscas, huesos de manteca del Espíritu Santo, bizcochos de Ambriz, soletas, puchas, rodeos, polvorones, atole de Astorga con tamales cernidos, y también se servían meriendas, cenas, ricas nieves de limón, mantecado, fresa, zapote, natillas, cremas, confituras, mermeladas de Balvanera, susamieles, huevos espirituales, calabazates de San Jerónimo o de Guadalajara, suero cuajado de Santa Clara, alfeñiques de San Lorenzo, jaleas de San Bernardo, empanadas de la Concepción, uvates de Aguascalientes, camotes de Querétaro, camotitos poblanos de Santa Clara, guayabates de Morelia, palanquetas de Pachuca, más buenos vinos, aceites y licores finos como "Pajarete", "Perfecto Amor", "Licor de Lisia", etc. De citarse son también los cafés de la Escalerilla, Puente de San Francisco y Rejas de Balvanera, en los que se vendía atole con leche

blanco y rosado, bizcochos, cuajada de la calle de Vergara, jericalla, tamales cernidos, natillas y arroz con leche.

Nadie es posible que ponga en duda que el abasto de la ciudad de México era crecido y excesivo. Al amanecer se oía el mugido de las vacas en las plazas de la ciudad, donde iban para ser ordeñadas; enclavada de norte a sur, entre el Puente de la Leña y el de la Alegría, estaba antaño la Alhóndiga, casa destinada a la compra y venta de trigo y de otros granos comestibles. En ella los labradores despachaban sus granos y los panaderos se proveían de ellos para su avío y abasto a los precios más acomodados, y por entonces (tiempos del virrey D. Martín Enríquez) en la alhóndiga sólo se vendían trigo, harina y cebada, pues el maíz por acuerdo municipal de 20 de septiembre de 1568 se mandaba fuese vendido en las plazas. La primera casa de alhóndiga de la ciudad ocupó el lugar de la iglesia de San Juan de Dios, de ahí se trasladó a la calle de su nombre, de donde se trasladó después y definitivamente a las Casas Capitulares. El Pósito era la casa donde se guardaban los granos de repuesto y prevención para los tiempos de escasez, sus ordenanzas fueron expedidas por el virrey Conde de Monterrey el 13 de enero de 1597. El cacao fué reducido también a alhóndiga, y la dicha alhóndiga y sus ordenanzas fueron fundadas a mediados de 1636. El 7 de enero de 1813 publicó el virrey Venegas un bando por el que declaraba libres los abastos de carne y pan y por otro de 15 de abril de 1814 también fué declarada libre la venta del maíz; para el abasto de la carne había asentista, el cual se obligaba a tener catorce tablas de carne en la ciudad, así, pues, se abastecía al público de carne mediante contrato por el que algún vecino se obligaba por cuatro años con el ayuntamiento a proveer de la carne necesaria por determinado precio el remate, y a este proveedor se le llamaba el obligado, quien usaba como unidad de peso la onza y de precio el real. Habían establecidas 18 tablas, 14 en los barrios y 4 en la carnicería mayor que radicaba en el callejón de la Callejuela (hoy 20 de Noviembre), lu-

gar de gran tráfico de gentes y de mulas que conducían las piezas destazadas. Además, habían las tablas de San Hipólito, San Juan de Letrán, la de la despensa de Palacio y la de los regulares de la Compañía de Jesús. El libre expendio de la carne fué publicado por bando de 1º de marzo de 1813 y los sitios de abasto se encontraban en el Puente de la Leña, el de los Blanquillos, el de la Merced y en la calle del Embarcadero.

Siete grandes acequias cruzaban la ciudad colonial de México en distintas direcciones y se comunicaban con otras de menor importancia, todas las cuales servían para transportar en pinazas o canoas toda clase de mantenimientos que se expendían los más de ellos en el Zócalo, donde se hacinaban montones de verduras todo el año, flores, frutas, legumbres, panochas, carne salpresada o acecinada, pescados de la laguna circunvecina de diversos géneros, y en los días de vigilia abundaban las ranas, los ajolotes, que se comían fritos o guisados en chile verde y en **clemole** (caldillo de chile y tomate), carpas, bobos, mojarras, truchas, ánades, patos, chichicuilotes, apipiscas (ave de paso que aparecía en nuestro medio por el día de San Miguel y se retiraba hasta abril), agachonas, codornices, tórtolas, conejos, liebres, pichones, gallinas, pavos, gran variedad de pájaros y en el Puente de Palacio se expendía la roja carne de venado.

Si nos atenemos a los datos que nos da Viera (Juan de Viera. Breve Compendiosa Narración de la Ciudad de México, 1777), y que corresponden a 1776, se consumían 327,275 carneros, 30,000 reses, 37,000 puercos, sin contar cecinas y carnes saladas que se vendían en las plazas, aves, venados, cabritos, conejos, liebres, patos cogidos en la laguna, 20,000 fanegas de maíz, trigo en grandes cantidades, pues las entradas de harina pasaban anualmente de 124,895 cargas, más 750 a 800 cargas de pulque diarias, amén de multitud de vinos y aguardientes que se consumían en

abundancia, pues las tabernas menudeaban lo mismo que las tepacherías y pulquerías.

Menos de un siglo después, allá por 1857, consigna D. Marcos Arroniz, en su "Manual del Viajero", lo que era entonces México en su quietud de ciudad provinciana. Entonces, como hoy, se consumía mucho pulque, la "bebida nacional", el "blanco neutli", el "mal comprendido licor", por todas las clases sociales, pues ascendía a 300,000 cargas anuales, 17,000 reses, 250,000 carneros, 60,000 pavos, 65,000 pichones, 140,000 codornices y perdices, 118,000 cargas de maíz de tres fanegas, 130,000 cargas de harina, 12,000 barriles de aguardiente y 6,000 arrobas de aceite.

Las festividades religiosas y no pocas fiestas familiares influyeron, y aun influyen, en los hogares mexicanos para variar la alimentación, pues en aquel México de nuestros abuelos, al abrirse la Cuaresma con el Memento del Miércoles de ceniza, comenzaban los días de ayuno, penitencias y mortificaciones, abstinencia de carnes y por las noches una frugal colación. Por entonces se vendían por las calles y plazas el pescado blanco de Chalco, el bagre fresco, el **cuzcuz,** que era harina de maíz usada para preparar un dulce especial, el **ahuautli** molido para hacer en tortas rebozadas con huevo, las ranas, los ajolotes, las verdolagas, los romeritos, las espinacas, el epazote, los chícharos, los ejotes y las habas verdes.

En los días de vigilia se tomaban en las casas ricas suculentas sopas de ostras o de rabioles rellenos de espinacas y sardinas, pescado a la veracruzana, langosta o salmón a la mayonesa, ricas empanadas de vigilia de la pastelería de Emilio Lefort, potajes de menestras, postres y vinos, en tanto que en los hogares desahogados, mas no ricos, el bagre sustituía al robalo, al bobo, a la langosta y a la lamprea, se servía el bacalao y las tortitas de camarón, y en las mesas pobres el caldo de haba con su puntito de aceite, la capirotada dulzona de pan y rajas de hue-

vos cocidos, las lonjas de pescado frito, las tortitas de camarón o de ranas, el revoltijo de romeritos con chile, papas y camarón, la ensalada de lechuga y los frijoles refritos, y los muy pobres los ajolotes, acociles (camarones de la laguna), los atepocates (ranas pequeñas), charales, amarillitos, **ahuautli**, quelites, verdolagas, quintoniles, quelites y **claclaollos** de maíz azul y frijol.

Entre las verbenas populares y fiestas citaremos la del Viernes de Dolores, feria de las amapolas y del carnoso y fragante apio, que se celebraba con gran bullicio en el Paseo de la Orilla o de la Viga, Santa Anita e Ixtacalco, donde se hacía derroche de las comidas típicas nacionales y del pulque de apio o de piña, la de los santos patronos de barrios, ciudades y pueblos, los bautizos, matrimonios, días de santo, velorios entre gente del pueblo, Todos Santos, Difuntos y Navidad; y con relación a México las verbenas y fiestas de la Candelaria, Jamaica, los Angeles, la Guadalupana, y antaño las de la Merced, San Miguel, el Carmen, San Agustín, San Agustín de las Cuevas (Tlalpan), el Pradito de Belén y Sta. María la Redonda, cuyas luces o luminarias se hicieron famosas y en cuyas plazas y calles había por las noches lumbradas colocadas en el suelo o bien en jaulas de hierro a modo de fogariles que anunciaban los puestos donde se vendían frutas, dulces, buñuelos, pato o tamales y que rodeaba la multitud para satisfacer su apetito.

En estas verbenas populares que un dietólogo contemporáneo ha denominado pintorescamente "ferias de la indigestión", se hacinan las barracas, los tabancos y las vendejas para expender mole de guajolote, enchiladas adornadas con rebanadas de cebolla y queso rallado, "carnitas", chicharrones, garnachas, sopes, quesadillas, gorditas embarradas de chile, cazuelas de arroz con ramas de perejil y rebanadas de huevo cocido, chiles rellenos, sartenes humeantes de huevos escalfados con rajas de chile poblano, el fiambre "donoso", la barbacoa olorosa e incitante con

su salsa borracha, el montalallo caliente, las cabezas adobadas de carnero y al horno que se servían con salsa, pimienta y ensalada de lechuga, las frutas de la estación, el maní de Salvatierra, los quesos de la Barca, los elotes tiernos y cocidos, los buñuelos con melasa, el atole y los tamales de dulce y de manteca. De estos platillos muy mexicanos, el fiambre casero que se expendía en el Portal de las Flores y en el de los Agustinos, se confeccionaba con menudencias de puerco (lengua, manitas y espaldilla) y se expendían en platones con lechugas, rebanadas de cebolla, rábanos, aguacates, vinagre y aceite, pero cuando se les adornaba con tamales cernidos de manteca o de chile, entonces se le llamaba "fiambre donoso".

Por cuanto a nuestra barbacoa, el pibil yucateco, es un modo muy singular de cocer las carnes de borrego, de puerco, de venado y las cabezas de res mechadas con chile, ajos, cebollas, sal y especias, pues ni pierden su substancia ni su sabor ni se resecan al contacto del fuego, porque el vapor de la tierra calentada las cuece lentamente sin alterar sus cualidades alimenticias ni su aroma, y las pencas de maguey o las hojas de plátano con que las cubren dan a las carnes un cocimiento y un sabor delicadísimo.

En la antigua y casi ya desaparecida feria de la Candelaria de los Patos, los paseantes merendaban su atole de leche con tamales de chile y de manteca, más el indispensable platillo de pato cocido y enchilado o en mole con sus frescas lechugas, incitantes tronchos de apio y rábanos rojos y escamados; y ya que he hecho mención de esta feria, quiero referirme a la típica y ya desaparecida industria de los patos de la Candelaria Macuitlapilco, donde abundaban estas palmípedas por invierno y en vurtud de la proximidad de la por desgracia desecada laguna de Texcoco. Esta Candelaria Macuitlapilco se hallaba sumergida en el lago ya dicho, y allí acudían los patos en invierno para servir, sin ellos quererlo, de granjería a los habitantes del lugar, pues los confeccionaban cocidos y aderezados

con enchiladas y ruedas de cebolla, en pipián, al sartén, en jitomate o envinados, y desde la caída de la tarde las pateras de este barrio invadían las calles de México y ofrecían su mercancía con el típico y en otros tiempos bien conocido pregón: "Patos, mi alma, patos calientes", que se oía hasta el filo de las nueve de la noche. Cuando esta industria decayó en la Candelaria, se continuó en la barriada de Tultenco y en la de San Ciprián, hasta que desapareció por completo. Las pateras de Cuautitlán, Zumpango y Xaltocan se distinguían de las de la Candelaria en que recorrían las calles de México por las mañanas y vendían sus patos crudos o vivos. Hoy nos es dable contemplar por el mes de diciembre una que otra indígena de la zona comarcana a la Villa de Guadalupe, que venden en las puertas del mercado, silenciosas y encogidas, sus patos cocidos que llevan en cestas de tule.

Otra fiesta tradicional es la del 12 de diciembre, y allá por los tiempos de Su Auteza Serenísima, la comida típica que se servía en la Sacristía a los personajes de polendas que asistían a la Colegiata, consistía en sopa de pan con rebanadas de huevo duro, aceitunas, pasas, almendras y ramos de perejil, tornachiles con queso, lengua fiambre con aceitunas y alcaparras, asado de cabrito con lechuga, mole de guajolote y frijoles, todo bien rociado con buen vino Carlón y pulque curado de piña, guayaba o sangre de conejo (curado con tunas). Y mientras los pudientes, los privilegiados, los "redentores" regalaban sus paladares con esos platillos, los pobres engullían sus tacos picantes de chito, la salsa borracha, las gorditas untadas de chile ancho y pasilla, más tecomates de pulque blanco.

Por Todos Santos y Difuntos, raro es el lugar de nuestro país en que no se levanten altares y se deposite en ellos, entre el humo del copal, del estoraque o del incienso, así como también sobre las tumbas, las ofrendas de platillos regionales. Fué creencia general entre los indios el que las ánimas vivían después de esta vida, por lo que para

honrarlas y conservar sus cuerpos, se acostumbraba poner comida y bebida a los difuntos sobre sus sepulturas para que se sustentaran. Con ingenua cuanto ferviente devoción los familiares ofrecen a los que fueron, bizcochos de variadas figuras y coloreados con azúcar solferina que nos hacen recordar aquel refrán de "tortas y pan pintado", panes andaluces adornados antes de colocarlos con ciertos moldecillos y condimentados con aceite y ajonjolí para hacerlos más gustosos, los tamales envueltos en perfolla o en hoja de plátano, los "panes de muerto" espolvoreados con azúcar o gragea, los dulces cubiertos, y confitados, las calaveras de azúcar y la calabaza cocida o en tacha.

En Yucatán es costumbre tradicional celebrar el 31 de octubre la "fiesta de los chiquitos", instituída desde antaño por los frailes misioneros que catequizaron esa región y que hasta hoy se celebra no sólo por los indígenas, sino por la gran mayoría del pueblo. En estas fiestas todo es alegría, y a la memoria de los angelitos desaparecidos, se levantan altares adornados con flores, incensarios y candelas, y se recubren con toda clase de golosinas, naranjas, toronjas, naranjas cajel, limas, chinalimas, yuca salcochada, asada, melada y en "pibil", saramuyos, **polboxes** olorosos, "pibinales", suspiros, melcochas, camotes asados, calabaza melada y un **Xek**, que viene siendo una mixtura de calabaza, miel y elote tierno.

Por otra parte, esta costumbre de ofrendar comestibles a los muertos es de bien lejanas raigambres, pues en el capítulo XXX, Versículo 18 del Eclesiástico, leemos: "Los bienes reservados para uno que tiene la boca cerrada son como las exquisitas viandas dispuestas alrededor de un sepulcro". Entre los griegos de Homero, éstos acostumbraban sembrar sobre las tumbas las plantas de asfódelo para que sirvieran sus raíces bulbosas de alimento a los muertos, y con posterioridad a estos tiempos se llevaban manjares sobre las tumbas y se hacían libaciones, en tanto que San Epifanio nos refiere que era costumbre entre

los gentiles llamar a los muertos para que se levantasen y comiesen, de donde las frases del profeta Baruch: "Los ídolos, como los muertos, si caen en tierra no se levantan por sí mismos, ni por sí mismos se mantendrán, si alguno los pone en pie, y les han de poner delante las ofrendas, como a los muertos".

En fin, entre los hebreos se acostumbraba practicar estas ofrendas, los cuales hacían la comida sobre las tumbas, cosa que repetían después de los días de luto, entre los chinos aun se acostumbra por el mes de mayo llevar a las tumbas flores, frutas, comidas y pebetes aromáticos, entre los egipcios se ofrecían en las ceremonias mortuorias incienso, frutas, vinos, panes, terneras y vestidos, y entre los mahometanos es de uso celebrar los funerales con comidas entre los parientes y amigos del difunto, al cual también se hace partícipe de las degollinas de carneros.

¿Qué de extraño es, pues, que nuestros indios, que fueron y siguen siendo materialistas, pues la catequización cristiana no los pudo volver espiritualistas, sigan creyendo en el culto a la materia, de acuerdo con su **Chichihuacuauhco** de los niños y en el Tlolocan de árboles con frutos?

En fin, por el tiempo de Posadas y de Navidad, clásico era en estas fiestas el ajetreo de las gentes a las alacenas del Portal de Mercaderes, donde se expendía la confitería de la "colación", los canelones, las pastillas de sabores, los dulces cristalizados, la almendra cubierta, nevada y perlingue, el turrón de almendra, las avellanas y nueces cubiertas, las pastas de dulces, los higos pasados, y en las vendejas del "Zócalo" los perones, las limas, las granadillas, los tejocotes, la caña, en tanto que en las cocinas se confeccionaba el bacalao, el revoltijo de romeritos con tortillas de camarón y la clásica ensalada de Nochebuena, muy nuestra y muy mexicana, hecha con lechuga picada, tronchos de lechuga blanca, rábanos rebanados, zanahorias, betabeles cocidos, nueces, piñones, acitrón, plátanos, cacahua-

tes tostados, vinagre, aceite, ajos asados y molidos, sal pimienta, rebanadas de jícamas, limas, naranja, perones, chilitos infurtidos, aceitunas y alcaparras.

Quiero terminar este breve estudio de nuestra culinaria nacional, con una sintética referencia de los rasgos más salientes de las cocinas regionales y de sus más típicos platillos, mezcla de cocina vernácula y española y de la cual nació la cocina mexicana, "verdaderamente espléndida y que puede proporcionar la mayor cantidad de platillos y condimentos totalmente desconocidos en países extranjeros, todos ellos de exquisito sabor, gratos lo mismo a la vista que al paladar", aunque muchos de ellos, agrego yo, abrasan la boca con los ardores de un incendio.

No faltarán personas cursis que vean con desdén esta relación de platillos regionales, que ni calan ni catan, porque "no son indios" para arderse las fauces con los rigores del ají. Y tienen razón, son gentes "bien" que por no ajar sus risibles puntillos de aristócratas no comen una "india peinada" porque sería rebajarse y, además, ese platillo plebeyo no figura en las listas de Caréme, Llhardy y Gouffé. Ellas toman el té de las 5 con **brioche**, comen **godivaux** aderezados a la **financiére** y regalan sus nobles paladares con filetes empanizados al **gratin**.

Dice la Marquesa de Calderón de la Barca al referirse a la comida que le dieron en Veracruz a su paso por dicho puerto el año de 1838, que la cocina era española, pero **veracrucificada**. "Una muestra del estilo fué suficiente para mí: el ajo y el aceite envolvían la carne, el pescado y las aves....." Y al recordar el almuerzo que el general Santa Anna le ofreció en su famosa hacienda de "Manga de Clavo", nos dice: "El almuerzo estuvo magnífico y consistió en una variedad de platos españoles, carne y verduras, pescado y aves, frutas y dulces, todo servido en porcelana francesa de blanco y oro, con café, vinos, etc."

Y bien, dice esta culta escritora al referirse a la coquinaria **veracrucificada**, pues es una de las cocinas regionales más rica en platillos típicos, y fama bien ganada tenían los veracruzanos de ser buenos y refinados gastrónomos, a la vez que las matronas de esa tierra a orgullo tenían ser muy buenas cocineras para confeccionar personalmente sus platillos cuando repicaban de fiesta. Además, esta cocina tiene grandes puntos de contacto con la cubana, de donde nos vino el ajiaco, el mondongo, el arroz blanco, el quimbobó o angú y el plátano en fufú, que tanto figuraron en la veracruzana, pero con su sello propio.

El mondongo es otro platillo regio de esta cocina, el cual se distingue del cubano, en que a los ingredientes que éste lleva, agréganse calabazas, yuca, malanga, pasas, almendras tostadas, alcaparras y yerbas de olor.

Si sopas exquisitas tiene esta cocina, como la de angú con apio, la de pescado en caldo barquero y el clásico arroz blanco, sus platillos de pescado son su especialidad, cuales el adobillo de huachinango en chile ancho, las jaibas en chilpachole, la tortuga blanca en mole jarocho, el róbalo tapado con acullo, y como platillos típicos y antojitos, los chiles a la jalapeña, sus bollitos y gorditas de frijol a la veracruzana, sus "indias peinadas" al chile ancho, sus garnachas tlacotalpeñas, su "tlatonile" de Huatusco, que es un rico pipián de gallina con chile seco, el chile de Misantla, salsa gorda de cuatro aceites (oliva, ajonjolí, cacahuate y pepita de calabaza) a la que se agrega el picante del chilpotle molido, y una gran variedad de tamales, entre los que descuella el "zacahuil" de la Huasteca.

La exquisita y bien afamada cocina yucateca, que comparte con la veracruzana el predominio de los mojes y de los condimentos y aromáticos para sus variados platillos, es también de marcada influencia española con mucho de vernácula. Sus rellenos y escabeches, sus mojes y sus sal-

sas, sus tamales y envueltos, proclaman las excelencias de ambas cocinas fundidas estrechamente.

La olla española dejó en ultramar el chorizo y el morcón y se transformó en el clásico puchero yucateco que no falta diariamente en la mesa de los hogares yucatanenses.

El **Kab-ick** de frijol nuevo y chaya, de vieja tradición vallisoletana, tiene de español la costilla salada de puerco, la pimienta castellana, los cominos, ajos y cebollas, que de indio el frijol nuevo, los tamales, la chaya, la pimienta de la tierra, el achiote y los chiles secos y tostados y **xcatiques;** y lo mismo pasa con esa judía verde o seca, semejante al poroto y que llamamos **Yb,** pues con ella, de indiano origen, más los condimentos ya citados, carne de cerdo, repollo y jamón, se confecciona la exquisita cazuela de **ibes.**

También el pipián y el chirmole, el primero de venado y el segundo de costillas y codillos marranudos, o bien con pescado **boxcay,** tienen muchos ingredientes, que por esas tierras llaman "miniestras" y por éstas denominan barbáricamente "recaudo", los cuales dan a estos platillos un sello particular y clásico.

La "pípila" o gallipavo de la tierra ha servido y sirve a la cocina yucateca para preparar esos exquisitos platos criollos que pueden servirse en la mesa del comensal más exigente, sin defraudarlo en sus gustos gastronómicos, pues a su suculencia reunen buena presencia y gusto sabroso por su sazón, cuales el relleno de especias, el gran relleno negro de Valladolid, el pavo en escabeche blanco, el salpimentado en jugo de naranjas y el rico escabeche oriental.

En fin, la riqueza de esta cocina en tamales me trae a la memoria el **tzotobi-chay,** envuelto en hoja de chaya, relleno con huevos duros y aderezado con salsa de tomate, cebolla, especias y polvo de pepita de calabaza; el **tzotobi-xmakulam,** relleno con ibes y envuelto en yerba santa; los "vaporci-

tos" de gallina, cerdo, cazón o ibes; el **tzotobi-joloch** de Valladolid que encierra una deliciosa mezcla de sabores, y el clásico y tradicional **Mucbipollo** del día de Todos Santos, que en vez de cocerse en un horno o al fuego de una hornilla, se le cuece en horno de la tierra (pibil), es decir enterrado con fuego.

Es la regia coquinaria poblana la cocina del chile y el mole por excelencia. Sus platillos son exquisitos, sabrosísimos e indispensables en toda festividad genuinamente mexicana; pero estos platillos escuecen los paladares, los abrasan con ardores de fuego y hay que saberlos comer para no babear, moquear y ahogarse en plena mesa.

Del convento dominicano de Santa Rosa de Puebla y de las maravillosas y taumatúrgicas manos de Sor Andrea, salió el mole de guajolote para regalar el paladar del gastrónomo obispo de Pueba D. Manuel Fernández de Santa Cruz; y en esta cocina también figuran los chiles en nogada que se acostumbran el día de San Agustín, los cuales se rellenan con pedazos de piña, manzana, plátano, almendra, pasas, nueces y carne de puerco finamente picada; los chiles rellenos de elote y queso; los chiles capones cuaresmeños rellenos de queso y envueltos en tortilla con crema; los chiles capones estilo serrano; los envueltos de chiles chilpotle meco, mulato y pasilla; la tinca poblana de pollo o puerco sazonada con chilpotles enfurtidos; las rajas poblanas; los chiles rellenos estilo arriero; los ricos y dorados molotes; las chalupas en salsa verde o roja; el espinazo de chivo en **huazmole** del día de Difuntos, y su típico mole de olla.

Emulando a esta cocina de ardorosos sabores, la culinaria oaxaqueña es aun más picante, pues confecciona su mole negro de pavo o puerco con el chile ancho, el **chilhuacle,** el chilpotle, el pasilla y el mulato; su "coloradito" con chile ancho, especias y puerco; su chile amarillo, que es un patillo de codillos y espinazo de puerco sazonado con ese

chile guajillo tan extremadamente picante; su chile-caldo de guajolote; su caldo de gato con las cuatro carnes; su chiliayo; sus pollos tapados y rellenos estilo Oaxaca, y otros platillos más.

Por cuanto a la cocina tapatía, rica es tamién en platillos, fritadas y antojitos regionales. Son exquisitas y típicas sus sapas de garbanzo, de verdolaga, de sesos y de tuétanos; sus cebollas rellenas estilo Jalisco; su pipián de almendra; su cuachala de gallina servida en tazas soperas; sus tamales de ceniza; su pozole estilo Guadalajara; su birria, y sus sopes.

Fuera de estas cocinas regionales que disfrutan de fama y de sello propio y característico, sólo me resta hacer mención de determinados platillos regionales de algunos Estados de nuestro país, sin que esto quiera decir que en dichos Estados exista un arte coquinario típico y por ende propio de la región.

En Chiapas poco influyó la cocina española en la culinaria indígena, razón por la cual hoy nos es dable paladear platillos indígenas que en otros lugares han desaparecido, aunque algunos de ellos no están exentos de un mínimo influjo hispano. El **tachilhuil** es un platillo típico de San Cristóbal las Casas y que diariamente hacen las matanceras de puerco del barrio de Custitali para vender en el mercado, platillo que consiste en una fritada de patitas, lengua, corazón, riñones, bazo, hígado y demás menudencias, a la cual se agrega una salsa hecha con achiote, maíz tostado y molido y jitomate. En Tuxtla Gutiérrez y entre la gente del pueblo es dable comer el **shishpolá,** que es carne de res en caldo picante y que sirven humeante en cuencos de barro; el **puxaccé,** hecho con menudos de res, pepitas de calabaza y otros ingredientes, y el clásico pozole de la región, bebida sabrosa y refrescante que hacen con maíz reventado y molido o martajado, cacao, chile nambimba, agua y miel.

Por lo que se refiere a la región norteña de nuestro país, es la zona de los tasajos y del cabrito. El machaco ranchero de Coahuila, la cazuela y el menudo sonorense, los mochones de Sinaloa, el caldillo de carne seca de Sonora, el cabrito al pastor, el cabrito relleno y asado estilo Nuevo León, la cabeza de res a la olla estilo Durango y el lomo de cerdo asado estilo Zacatecas, son platillos clásicos de la región.

Ahora bien, no obstante todo lo expuesto, craso error cometería quien al ver la gran variedad de platillos con que cuenta la cocina mexicana, creyera que nuestro pueblo está bien alimentado. Nada tan falso, desgraciadamente, y tan lejano de la realidad. Nuestro pueblo pobre, la gran mayoría del pueblo mexicano, obrero, trabajador, artesano, campesino o gañán, es un pueblo hambriento que se alimenta mal e insuficientemente, es un pueblo condenado por su miseria, por su incultura y por su apatía a un eterno suplicio de Tántalo que lo enerva y lo incapacita para rendir su trabajo debido y cubrir sus más apremiantes necesidades orgánicas.

"Dime qué comes y te diré quién eres", viejo proloquio que bien podemos aplicarnos para distinguir a los componentes de las distintas clases que constituyen nuestro conglomerado social.

En efecto, quien observa siquiera medianamente los manjares que sirven de alimento a nuestro pueblo, notará diferencias cuantitativas y cualitativas entre los que de sustento sirven al labriego, al campesino humilde que aun conserva por miseria y tradición la excesiva frugalidad de sus lejanos progenitores, y los del obrero urbano que disfruta de un nivel social algo más elevado; y si nos fijamos en las comidas de éste, observaremos también la misma diferencia entre los que ganan miserable jornal que escasamente les permite subvenir a sus más ingentes necesida-

des, y los que por sus ingresos pueden llenarlas hasta cierto grado de desahogo.

Ahora bien, siendo el hábito alimenticio impuesto por el género de vida y por los productos propios de la región geográfica, a lo cual hay que aunar la posibilidad económica, los hábitos alimenticios de nuestro pueblo persisten y son fiel trasunto de los de antaño, pues el género de vida, las posibilades del marco geográfico y la situación económica se han mantenido casi inalterables en la mayoría de nuestro pueblo pobre y campirano; y si tenemos en cuenta que estos hábitos enraizan poderosamente en los pueblos a tal grado que persisten en sus componentes aun cuando éstos cambien de medio, no debemos extrañar que entre nosotros este apego se muestre en toda su realidad.

Clara idea nos da respecto a la situación económica de nuestro pueblo, por los años de 1883 a 1885, las siguientes frases del general don Carlos Pacheco: ".....porque el jornal que ganan es muy miserable, o las pequeñas industrias locales de que se ocupan no les producen ni lo necesario para una alimentación sana y nutritiva, causa eficiente, en mi concepto de la degeneración de la raza". (Mem. Sría. Fom. Col. Indust. y Com., tomo III, p. 508.—1887).

"El tipo de alimentación a que está sujeta la gente excesivamente pobre (que en nuestro pueblo bajo es la mayoría), consiste en atole de maíz, frijol, habas, arvejones, chile, algunas yerbas y tortillas de maíz", decía el Dr. Orvañanos a fines del siglo pasado. "En grado un poco más elevado, sin dejar la esfera de la pobreza —repite Orvañanos— se ve que entran en la alimentación la carne de cerdo, o la de res o carnero, el café, la leche, el arroz y el pan. Pero tanto en aquélla como en ésta hay una notable insuficiencia en la cantidad de alimentos".

Y para mayor acopio de datos, voy a transcribir un elocuente párrafo escrito por D. Julio Guerrero, y que se

refiere al régimen alimenticio de nuestro pueblo a fines del siglo XIX y principios del XX: "comen aun poca carne de puerco; mucha es de la expendida sin los requisitos exigidos por el rastro. Los huevos jamás entran en el menú del proletario, que consiste en tortillas de maíz en vez de pan de harina, verdolagas, frijoles, nopales, quelites, fruta verde o podrida, chicharrón y sobre todo, chile en abundancia, con guiso o condimento. El hambre crónica de la época revolucionaria llegó a producir una repostería popular abominable como los tamales de capulín, frijol y juiles de la laguna, tatemados, sin despojarlos de sus escamas, espinas y vísceras, tortillas de **ahuautle,** que son un mazacote de espinas lacustres enducecido en panes discoidales de un decímetro de largo. En algunas verdulerías se venden pedazos de arcilla esméctica que llaman jabón de la Villa, y algunos comen como pastillas; llegando la regresión en materias de alimentos, según se ve, a la ictiofagia y litofagia". (Génesis del Crimen en México, p. 147, Méx. 1901). ¡¡Con cuánta razón dijo don Justo Sierra que el problema social mexicano es un problema de nutrición!!

En lo único que notaremos homogeneidad alimenticia en nuestro pueblo es en la bebida, pues lo mismo el labriego campirano como el artesano, el ganapán que por mísera soldada hipa de sofocación bajo el peso abrumador de su carga, como el obrero que puebla los talleres urbanos, en todos ellos, por lo que respecta a la Mesa Central, los veremos libando del fermentado y mal oliente **neutli,** y en los lugares en que por su latitud el agave de donde se extrae este brebaje no encuentra apropiado el medio geográfico, consume pozole y aguardiente.

Ahora bien, ante esta homogeneidad en el consumo de bebidas alcohólicas que hace nuestro pueblo, cabe preguntar: ¿el vicio lo inclina a ellas?; ¿el mal ejemplo que los pequeños tiene a la vista en sus hogares, contribuye de eficaz modo para impulsarlos al consumo de estas funestas bebidas?; ¿la perversión de sus instintos es tal que fatal-

mente lo lleva hasta las sórdidas piqueras a abrevar a grandes dosis el tóxico las más veces sintético y por ende más terrible?

Tomando, pues, nuestro pueblo en insuficientes proporciones las substancias alimenticias necesarias para la calorificación y la energética indispensables al sostenimiento del desgaste muscular producido por el rudo trabajo de fábricas y talleres o de las agobiantes faenas agrícolas, no cuenta con el suficiente número de calorías que necesita para mantener su equilibrio orgánico, y entonces recurre al aguardiente, a cuyo uso se inclina por la tradición, el ejemplo y la necesidad, y encuentra en él una fuente barata y productora de energías con las cuales reemplaza las que no obtiene de su insuficiente alimentación. Su instinto biológico es imperativo, ineludible, y ese instinto, incompletamente satisfecho, es el que le ha impuesto el consumo de las bebidas embriagantes, alimento ficticio si se quiere, pero que rinde calorías y llena una necesidad.

Pero no solamente es esta la causa de que ingiera aguardiente o pulque, sino que también, aparte el vicio, necesita de ellas como de poderoso estimulante para que en contubernio con el chile, excite por vía refleja la secreción abundante de las glándulas salivales, de las pépticas y de las intestinales a fin de que pueda digerir y anabolizar la gran cantidad de maíz que en forma de tortillas, atole, pinole, pozole, claclaollos, garnachas, "gorditas", memelas y tamales ingiere para alimentarse.

Pan y circo daban al pueblo romano los sibaríticos Césares de la decadencia para aplacarle sus instintos y saciar sus necesidades; y nosotros aquí, ante las realidades tangibles de nuestro medio social, ante las necesidades de nuestro pueblo, ante sus exigencias biológicas inaplazables y perentorias, debemos darle pan, deportes y escuelas: lo primero para que cumpla con sus funciones fisiológicas nutritivas sin tener que recurrir a subterfugios ali-

menticios; lo segundo para que, sin llegar al atletismo, más perjudicial que saludable, dome sus instintos, fortalezca al cuerpo y excite todas sus funciones, y lo tercero para suministrarle a la mente humana el manjar intelectual, la instrucción, alimento que desarrolla los sentimientos morales, conduce al aprendizaje de la virtud y tonifica las facultades mentales, que le harán discernir el bien del mal y le servirán de guía segura para dominar el embate de los apetitos desordenados.

Manuel B. Trens.

SENADORES Y DIPUTADOS AL CONGRESO NACIONAL 1825-1827

SUS DOMICILIOS EN MEXICO, D. F.

NOTA

Las estadísticas que nos proporcionan los cuatro documentos que ahora publicamos, no son fáciles de reunir. Las hemos hallado y extractado de dos gruesos expedientes que se guardan en la Casa Amarilla. Los dos primeros del que tiene la portada siguiente: "Año de 1826.—1ª Sría. de Estado.—Sección de Gobierno.—Diputados y Senadores.—Convocatoria para Sesiones extraordinarias.—Ff. 194". Los otros dos del que lleva la portada que copiamos a continuación: "Año de 1827.—Ff. 118.—Primera Secretaría de Estado.—Departamento Interior.—Sección 1ª.—Sobre que se convoque al Congreso general para sesiones extraordinarias".

No se cuidó en el Documento Núm. 2 de clasificar a los Diputados por sus Estados de origen, como se hizo en el Núm. 4. El orden que siguió el autor de esa lista fué el onomástico estrictamente, porque no siguió el de los apellidos. Algunos quedaron rezagados al final y sin sus respectivos domicilios. Uno que otro se hallan en idénticas circunstancias.

Al final proporcionamos una tabla de equivalencias actuales de la nomenclatura de las calles antiguas de la ciudad de México, para la fácil localización de esos domicilios. Nos ha sido muy útil para este trabajo la publicación siguiente: FOLLETO DE NOMENCLATURA DE LAS CALLES, PLAZAS, PARQUES Y JARDINES DE LA CIUDAD DE MEXICO. (Departamento Central del Distrito Federal, México, 1933.) Además hemos verificado en algunos casos a vista de los pequeños mosaicos que aún se conservan en algunas esquinas. En el caso del Diputado D. Agustín de la Pe-

ña, que dice vivía "frente a la Cámara", como este local se hallaba entonces en la antigua Iglesia de San Pedro y San Pablo, hoy convertida en Hemeroteca, esquina de San Ildefonso y Carmen, podrá identificarse así ese domicilio.

Entre los individuos citados en esas nóminas hay personajes que se distinguieron mucho en la Historia nacional. En la de los Senadores hallamos al Ministro de Relaciones Exteriores y último Gobernador de Coahuila y Texas, don Agustín Viesca, 1835, que murió en Parras el 26 de noviembre de 1845; al de Nuevo León, don Joaquín García, 1837-1839; al Canónigo de Durango don José Loreto Barraza, que se hizo notable como orador sagrado y murió a principios de octubre de 1843; al insurgente y revolucionario federalista poblano don Juan Nepomuceno Rosains que murió fusilado en Puebla, en la plaza de San José, el 27 de septiembre de 1830; al que fué Arzobispo de México don Manuel Posada, muriendo en la Mitra el 30 de abril de 1846; al inquieto eclesiástico José María Alpuche que aunque figura como Senador por Tabasco nació en Campeche el 9 de octubre de 1780; al marino veracruzano don Antonio Medina, que fué Ministro de Hacienda y de Guerra y Marina, y que murió siendo Senador por Veracruz el 29 de julio de 1827; a don Juan de Dios Cañedo, Diputado a las Cortes españolas por Nueva Galicia, Ministro de Relaciones Interiores y Exteriores, 1828-1829, y murió asesinado en México el 28 de marzo de 1850, siendo Diputado; al muy conocido don Valentín Gómez Farías como también don Lorenzo de Zavala; y al Gobernador centralista interino de Yucatán don Pablo Lanz y Marentes, campechano.

Entre los diputados de 1825-1826 hallamos al militar yucateco don Benito Aznar y Peón, yerno de uno de los últimos Gobernadores y Capitanes Generales de Yucatán don Benito Pérez Valdelomar; al que fué Deán de la Catedral de México, don Félix Osores y murió en esa dignidad catedralicia el 29 de marzo de 1851; al eclesiástico español que tanto figura en las lides políticas de Yucatán como enemi-

go de los Sanjuanistas, don Francisco de Paula Villegas; al que fué Obispo de Michoacán, 1831-1850, don Juan Cayetano Portugal, y murió en Morelia el 4 de abril de 1850, cuando se esperaba consagrarlo el primer Cardenal mexicano; al célebre médico y poeta veracruzano don Manuel Carpio; al célebre lingüista, autor del mejor diccionario español-inglés, don Mariano Velázquez de la Cadena, quien murió en Nueva York el 10 de febrero de 1860; y al muy conocido insurgente, revolucionario y varias veces Presidente interino de la República don Nicolás Bravo.

Entre los Senadores, 1827, hallamos a don Francisco Tarrazo, Gobernador que fué de Yucatán, 1824, y uno de los Magistrados fundadores de la Suprema Corte de Justicia; al cuñado de Iturbide, don Isidro Huarte; al Ministro de Justicia, de la Junta Nacional del Poder Ejecutivo, don Pablo de la Llave; al que fué Gobernador de Chihuahua don José María Irigoyen; al célebre yucateco Quintana Roo que figura esta vez como Diputado por el Estado de México; a don Anastasio Zerecero, revolucionario federalista y autor de las MEMORIAS PARA LA HISTORIA DE LA REVOLUCION EN MEXICO (México, 1869); al poeta michoacano don Francisco Manuel Sánchez de Tagle; al descendiente de los Marqueses de Sierra Gorda, don Mariano Escandón; al Ministro de Guerra de la Junta Nacional del Poder Ejecutivo y en dos ocasiones Presidente de la República, 1844-1845 y 1848-1851, don José Joaquín Herrera; al célebre yucateco don Manuel Crescencio Rejón y al padre de Quintana Roo, don José Matías Quintana; al Ministro de Relaciones del Presidente Guerrero, Presidente de la República también, cinco días en diciembre de 1829, y autor de las MEMORIAS PARA LA HISTORIA DE MEXICO INDEPENDIENTE, 1822-1846, don José María Bocanegra; al también historiador don José María Tornel, autor de la BREVE RESEÑA HISTORICA....; al eclesiástico y arqueólogo don Isidro Rafael Gondra, coautor de la primera recopilación de leyes de Yucatán; al Gobernador de Nuevo México, 1828-1831, don José Antonio Chávez; y por último al

enviado por el Cura Morelos a Nueva Orleáns, luego Ministro de Relaciones Interiores y Exteriores de Agustín I y Ministro de Justicia del Presidente Guerrero, el Pbro. don José Manuel de Herrera, quien murió repentinamente jugando ajedrez, en México el 17 de septiembre de 1831. (1)

J. Ignacio Rubio Mañé.

(1) DR. MANUEL MESTRE GHIGLIAZZA, **Efemérides Biográficas.** (México, 1945).

DOCUMENTO NUM. 1.

"LISTA DE LOS SEÑORES SENADORES DE LA LEGISLATURA DE LOS AÑOS DE 1825 Y 1826"

CHIAPAS.

D. Fernando Luis Corona.	Calle de Jesús Nº 5.
D. Mariano Montes de Oca.	Id. de la Santísima Nº 4.

CHIHUAHUA.

D. Florentino Martínez.	Calle de Santa Inés Nº 7.
D. José Arcadio Villalva.	Alcaicería Nº 6.

COAHUILA Y TEJAS.

D. José Manuel Ceballos.	Callejón del Amor de Dios Nº 6.
D. Agustín Viesca.	Calle de Montealegre Nº 17.

DURANGO.

D. Loreto Barraza.	Colegio de San Ildefonso.
D. José María Guzmán.	Calle de San José el Real Nº 18.

MICHOACAN.

D. Manuel Diego Solórzano.	Calle 2ª de Mesones Nº 3.
D. Tomás Vargas.	Id. Indio Triste Nº 6.

NUEVO LEON.

D. Simón de la Garza.	Colegio de San Ildefonso.
D. Joaquín García. (Con licencia por 5 meses).	En Monterrey.

OAJACA.

D. Demetrio del Castillo.	Calle de Cordobanes Nº 17.
D. Manuel Vasconcelos.	Id. Indio Triste Nº 4.

PUEBLA

D. Juan Nepomuceno Rosains. (Con licencia por 4 meses).	En su Estado.
D. Manuel Posada.	4ª Calle del Reloj Nº 8.

QUERETARO.

D. Juan de Dios Rodríguez.	Calle de Sta. Teresa Nº 3.
D. Joaquín Guerra.	Id. Sta. Clara Nº 4.

S. LUIS POTOSI.

D. José Sixto Berduzco.	1ª Calle de Vanegas.
D. Francisco Cendoya.	Bajos de Porta Celi Nº 2.

SONORA Y SINALOA

D. Manuel Ambrosio Martínez Vea.	Calle del Hospicio Nº 23.
D. Ramón Morales.	Id. Sta. Clara Nº 10.

TABASCO.

D. José María Alpuche.	Puente de la Leña Nº 5.

TAMAULIPAS

D. Pedro Paredes. (Con licencia por 5 meses).	En su Estado.
D. José Antonio Quintero.	Calle de Cocheras Nº 3.

VERACRUZ.

D. Antonio Medina.	Calle de Sta. Clara Nº 21.
D. José Manuel Couto.	Id. San Francisco Nº 8.

JALISCO.

D. Juan de Dios Cañedo.	Parque de la Moneda Nº 2.
D. Valentín Gómez Farías.	4ª Calle del Reloj Nº 5.

YUCATAN.

D. Pablo Lanz. (Con licencia por 5 meses).	En su Estado.
D. Lorenzo Zavala.	Calle del Espíritu Sto. Nº 8.

ZACATECAS

D. Francisco García. (Con licencia por 4 meses).	En su Estado.
D. Rafael Riestra.	Calle de Donceles Nº 14.

Secretaría del Consejo de Gobierno. Méjico, agosto 23 de 1826.—**Manuel Ceballos.**—(Rúbrica.)

Casa Amarilla, Tacubaya, D. F.
Leg. 59. Exp. 11.

DOCUMENTO NUM. 2.

SRES. DIPUTADOS EN MEJICO.

D. Agustín Paz.	Calle de Olmedo Nº 4.
D. Agustín de la Peña.	Frente a la Cámara.
D. Agustín Pérez de Lebrija.	Santa Teresa la Antigua Nº 16.
D. Alejandro Serratón.	Empedradillo 3.
D. Anastasio Reynoso.	Encarnación 9.
D. Antonio Bustamante.	Calle del Colegio de Santos 21.
D. Antonio Monjardín.	Cocheras 26.
D. Antonio Campo.	Aduana Vieja Nº 2 .
D. Benito Aznar.	Cocheras 19.
D. Bernardo González Angulo.	Jesús María 5.
D. Cayetano Ibarra.	Escalerillas 2.
D. Cirilo Gómez Anaya.	Cordobanes 13.
D. Crispín Velarde.	2ª de San Francisco 13.
D. Diego Santa Cruz.	Chavarría 27.
D. Félix Osores.	Portillo de San Diego.
Dr. Francisco Arce.	Frente a Santa Catarina de Sena.
D. Francisco Camarillo.	Chavarría 8.
D. Francisco María Lombardo.	2º del Correo Mayor 8.
D. Francisco Mimiaga.	Zuleta 2.
D. Francisco de Paula Villegas.	Chavarría 7 o Puente de la Leña C.
D. Francisco Robles.	Empedradillo 7.
D. Ignacio Blanco.	Hospicio 18.
D. Ignacio Díaz Luna.	Correo Mayor 12.
D. Ignacio Mora.	Puente de Alvarado 29
D. Ignacio Saldívar.	Puente del Espíritu Santo 5.

D. Joaquín Gutiérrez y Canales.	2ª del Reloj 10.
D. José Domingo Martínez Surita.	1ª de Vanegas 9.
D. José María Covarrubias.	Plazuela de la Santísima 6.
D. José María Pando.	2ª de Plateros 2 o Callejón de Sta. Inés 5.
D. José María Riva y Rada.	Sta. Inés 6.
D. José María Vega.	1ª de la Aduana Vieja 2.
D. José Ovando.	Hospicio 6.
D. Juan Anza.	Palma 10.
D. Juan Bautista Dondé.	Chavarría 2.
D. Juan Bautista Escalante.	S. Felipe Neri 20.
D. Juan Cayetano Portugal.	Frente a la Concepción 7.
D. Juan Gómez Puente.	Rejas de Balvanera 1.
D. Juan José Serrano.	1ª de la Monterilla 8.
D. Justo González San Salvador.	Cadena de la Sma. 4.
D. Manuel Altamirano.	Plazuela de la Sma. 4.
D. Manuel Cañedo.	Colegio de Santos 7 ó Parque de la Moneda 8.
D. Manuel Carpio.	Puente de Sta. Catarina Mártir 8.
D. Manuel Diéguez.	Factor 2.
D. Manuel Espejo y Castropol.	Cocheras 26.
D. Manuel Febles.	Frente Sta. Teresa la Antigua 4.
D. Manuel Heras.	Capuchinas 9. S. Francisco 10.
D. Manuel Zozaya.	2ª de Plateros 9.
D. Miguel Valentín.	2ª de Plateros 6.
D. Pablo Franco Coronel.	1ª de Mesones 12.
D. Rafael Eca y Múzquiz.	Costado de Sto. Domingo 2.
D. Rafael Enríquez.	.....
D. Roque Torroziano.	Callejón de Lecuona 12.
D. Santiago Abreu.	Alcaicería 27.

D. Simón Ortega.	Vergara, letra C.
D. José María de la Llave.	En Sto. Domingo.
D. José Llanger.	.....
D. José María Bracho.	.....
D. Nicolás del Moral.	.....
D. José María Iturralde.	.....

SRES. DIPUTADOS QUE SE HALLAN FUERA DE MEXICO CON LICENCIA Y CALIDAD DE VENIR A SESIONES EXTRAORDINARIAS SI SE LES LLAMA.

D. Nicolás Bravo.	En Colima.
D. Ignacio Alvarez.	En Valladolid.
D. Mariano Velázquez de la Cadena.	En Huamantla.
D. Ramón Martínez de los Ríos.	En Querétaro.
D. Bernardo Tamaris.	En Tuxpan.
D. Eustaquio Fernández.	En Tamaulipas.
D. Santos Vélez.	En Zacatecas.
D. Eusebio Gutiérrez.	En Saltillo.

Casa Amarilla, Tacubaya, D. F.
Leg. 59. Exp. 11.

DOCUMENTO NUM. 3.

NOTICIA DE LOS SRES. SENADORES DEL CONGRESO GENERAL RESIDENTES EN LA CAPITAL DEL DISTRITO FEDERAL Y AUSENTES CON LICENCIA O SIN ELLA, CON EXPRESION DE LAS CALLES Y NUMEROS DONDE VIVEN.

OAXACA.

D. Demetrio del Castillo.	Calle de Cordovanes Nº 17.

D. Domingo Martínez Zurita.	3ª de Venegas Núm. 1.

QUERETARO.

D. Juan de Dios Rodríguez.	Santa Teresa la Antigua Núm. 3.
D. Juan Nepº Acosta. (Ausente con licencia).	1ª de San Francisco Núm. 7.

YUCATAN.

D. Pablo Lanz.	Puente de la Alhondiguita Núm. 7.
D. Francisco Tarrazo.	2ª de Plateros Núm. 12.

PUEBLA.

D. Juan Nepomuceno Rosains.	
(Ausente sin licencia).	Talavera Núm. 3.
D. Antonio Monjardín.	Cocheras Núm. 26.

NUEVO LEON.

D. Simón de la Garza.	Colegio de San Ildefonso.
D. Victoriano de la Garza.	S. Ildefonso Núm. 4.

MEJICO.

D. Francisco Molinos del Campo.	Espíritu Santo Nº 6.
D. Agustín Paz.	Olmedo Nº 4.

JALISCO.

D. Juan de Dios Cañedo. (Con licencia). Parque de la Moneda Nº 2.
D. Valentín Gómez Farías. Alcaicería Nº 9.

MICHOACAN.

D. Tomás Vargas. 2ª. del Indio Triste Nº 6.
D. Isidro Huarte. Tiburcio Nº 6.

SONORA Y SINALOA.

D. Ramón Morales. Santa Clara Nº 10.
D. Juan Bautista Escalante. San Felipe Neri Nº 2.

VERACRUZ

D. Antonio Medina. Tacuba Nº 21.
D. Pablo Lallave. Santa Catarina de Sena, letra C.

DURANGO.

D. José María Guzmán. San José el Real Nº 18.
D. Pablo Franco Coronel. Mesones Nº 12.

TAMAULIPAS.

D. Pedro Paredes. Escalerillas Nº 15.
D. José Antonio Quintero (Con licencia). Santa Inés Nº 6.

CHIHUAHUA.

D. Florentino Martínez. Santa Inés Nº 7.
D. Mariano Horcasitas. San Ildefonso Nº 5.

POTOSI.

D. José Sixto Berduzco.	San Camilo Nº 11.
D. Pedro Ocampo.	Plazuela de la Santísima Nº 4.

ZACATECAS.

D. Francisco García.	Callejón del Espíritu Santo Nº 10.
D. Teodoro Galván.	1ª. de Santo Domingo Nº 10.

COAHUILA Y TEJAS.

D. Manuel Ceballos.	Amor de Dios Nº 6.
D. Agustín Viesca.	Donceles Nº 14.

GUANAJUATO.

D. José María Hernández Chico.	Cocheras Nº 25.
D. Francisco Palacios.	Carmen Nº 13.

CHIAPAS.

D. Fernando Luis Corona.	Jesús Nº 5.

TABASCO.

D. José María Alpuche.	Puente de la Leña Nº 5.

D. Miguel Duque de Estrada.	Entresuelo de la esquina del Espíritu Santo y la Cadena.

Es copia. México, 28 de julio de 1827.—**Juan Marenco**. —(Rúbrica.)

Casa Amarilla, Tacubaya, D. F.
Leg. 59. Exp. 19.

DOCUMENTO NUM. 4.

LISTA DE LOS INDIVIDUOS QUE COMPONEN LA CAMARA DE DIPUTADOS CON EXPRESION DE LAS CALLES Y CASAS DONDE VIVEN Y DE LOS QUE SE HALLAN CON LICENCIA.

CHIAPAS.

D. Mariano Rojas.	Bajos de la Enseñanza Nº 10.
D. Martín Esponda.	Parque de la Moneda 9.

CHIHUAHUA.

D. José Mª Irigoyen.	Coliseo Viejo Nº 21 ó 22.

COAHUILA Y TEJAS.

Teniente Coronel don Nicolás del Moral.	Inquisición.

DURANGO.

D. Francisco Landa.	Espíritu Santo Nº 8.

D. Narciso Gandarilla. (Con licencia). — Convento de Sto. Domingo.

GUANAJUATO.

D. Juan Cayetano Portugal. — Plazuela de la Concepción 7.
D. Casimiro Liceaga. — 1ª del Indio Triste 11.
D. José María Anaya. — Alcaicería 7.
D. José Ignacio Espinosa. — Medinas 22.

MEJICO.

D. Andrés Quintana Roo. — Costado de Santo Domingo Nº 2.
D. Francisco Barraza. — San Pedro y San Pablo Nº 5.
D. Anastacio Zerecero. — Cerrada de Jesús Nº 1.
D. Antonio Escudero. — Celaya Nº 5.
D. José Mª Olloqui. — 1ª de Sto. Domingo Nº 8.
D. Félix Aburto. — Puente de Jesús Mª Nº 3.
D. Vicente Guido de Guido. — Rejas de Balvanera Nº 1.
D. Joaquín Huarris. — Cerrada de Jesús Nº 2.
D. Victoriano Zimbrón. — Tercera del Rastro Nº 3.
D. Lorenzo Aurioley. — Montealegre Nº 7.
D. José Mª Pérez Palacios Voldovinos. — Callejón de Sta. Clara 6.
D. Juan Mª Muñoz. — Estampa de la Merced, 2.

MICHOACAN.

D. Francisco Manuel Sánchez de Tagle. — Tercera Orden de San-Agustín 3.
D. José Mª Navarro. — Monte pío Nº 10.
D. Ignacio Alvarez. (Por el receso en Valladolid). — Donceles 10.

NUEVO LEON.

D. Manuel Mª del Llano.	Espíritu Santo Nº 8.

OAJACA.

D. Luis Paulino Castellanos.	
D. Juan Santiago Pombo.	3ª de Vanegas Nº 2.
D. José López Ortigosa. (Con licencia por el receso).	Plateros Nº 3.
D. Joaquín Guerrero.	Chavarría Nº 2.
D. Marcos Díaz de Celis. (Con licencia).	Rejas de Balvanera 8.

PUEBLA.

D. José Manuel Couto.	En el Monte pío.
D. Carlos García. (Con licencia por el receso, en Puebla o Perote).	1ª. de la Merced 32.
D. Manuel Espejo y Castropol.	Cocheras 26 .
D. José Mª Gil.	Plaza de la Santísima 6.
D. José Rafael Berruecos.	2ª de Mesones 1.
D. José Rafael Olaguíbel. (Con licencia por el receso).	San Ildefonso. (Colegio).
D. José Antonio Siliceo.	1ª de la Merced Nº 32.
D. Rafael Enríquez.	1ª de Mesones Nº 2.
D. Bernardo Tamariz. (Con licencia por el receso, en Tuxpan).	Tacuba 23.
D. José Romero.	Costado de la Merced 12.

QUERETARO.

D. José Mariano Blanco.	Inquisición.

D. Sabás Antonio Domínguez.	2ª de la Merced 7.

SAN LUIS POTOSI.

D. Mariano Escandón.	1ª. de la Monterilla Nº 2.
D. Antonio Esnaurrizar. (Con licencia por el receso, en San Luis Potosí).	Inquisición.

TABASCO.

D. Francisco Evia.	Convento de Santo Domingo.

TAMAULIPAS.

. . . . . .

VERACRUZ.

D. Manuel Montes Argüelles.	Chavarría Nº 27.
D. José Joaquín Herrera.	San Lorenzo 12.

XALISCO.

D. José de Jesús Huerta.	Callejón de Sta. Inés Nº 5.
D. Manuel Antonio Cañedo.	Parque de la Moneda Nº 2.
D. Juan José Romero.	Acequia 21.
D. Juan Tames.	Calle del Coliseo, Fonda del Sol.
D. Ramón Pacheco.	Coliseo Nº 11.

YUCATAN.

D. Manuel Crescencio Rejón.	Convento de Sto. Domingo.

D. José María León. (Con licencia).	Sociedad.
D. Joaquín Casares y Armas. (Con licencia).	Sociedad.
D. Francisco Genaro de Cicero.	Frente de la Academia.
D. José Matías Quintana.	Costado de Sto. Domingo.
D. Ciprián Blanco.	Santa Teresa Nº 4.
D. Domingo Fajardo. (*En comisión*).	Costado de Sto. Domingo.
D. Perfecto Baranda. (Con licencia).	Espíritu Santo Nº 8.

ZACATECAS.

D. José María Bocanegra.	2ª de la Monterilla Nº 6.
D. Santiago Villegas.	Acequia 7.
D. Manuel Aranda.	3ª de Vanegas Nº 2.

DISTRITO FEDERAL.

D. José María Tornel.	En Palacio.
D. Isidro R. Gondra.	Calle de Zuleta Nº 6.

BAJA CALIFORNIA.

D. José Mª Padrés.	Calle de la Cadena Nº 4.

COLIMA.

D. Francisco Vicente Cruz.	Callejón de Lecuona Nº 12.

NUEVO MEXICO.

D. José Antonio Chávez.	Don Juan Manuel Nº 18.

TLAXCALA.

D. José Manuel de Herrera. Sta. Inés, Nº 4.

Casa Amarilla, Tacubaya, D. F.
Leg. 59. Exp. 19.

NOMENCLATURA DE LAS CALLES ANTIGUAS DE LA CIUDAD DE MEXICO Y SUS EQUIVALENCIAS ACTUALES.

Acequia, Calle de la.	1ª y 2ª de Corregidora.
Aduana Vieja, Calle de la.	4ª de 5 de Febrero.
Alcaicería, Calle de la.	1ª de Palma, entre Tacuba y 5 de Mayo.
Alhondiguita, Puente de la.	Esquina de la 1ª. de Alhóndiga y 3ª de Corregidora.
Amor de Dios, Callejón del.	1ª. de Emiliano Zapata.
Bajos de la Enseñanza.	En 4ª de Donceles, Iglesia del antiguo Convento de la Enseñanza.
Bajos de Porta Celli.	2ª. de Pino Suárez.
Cadena, Calle de la.	2ª de Venustiano Carranza.
Cadena de la Santísima, Calle de la.	3ª de Emiliano Zapata.
Capuchinas, Calle de.	3ª de Venustiano Carranza.
Carmen, Calle del.	4ª Del Carmen.
Celaya, Calle de.	4ª. del Perú.
Cocheras, Calle de.	1ª de Colombia.
Colegio de Santos, Calle del.	3ª de la Academia.
Coliseo, Calle del.	3ª de Bolívar.
Coliseo Viejo, Calle del.	3ª de 16 de Septiembre.
Concepción, Plazuela de la.	Parquecito frente a la Iglesia de la Concepción, en 1ª de Belisario Domínguez.
Cordovanes, Calle de.	4ª de Donceles.
Costado de la Merced, Calle del.	8ª y 9ª de Uruguay.

Costado de Santo Domingo, Calle del.	4ª del Brasil.
Chavarría, Calle de.	2ª de Justo Sierra.
Donceles, Calle de.	3ª. de Donceles.
Empedradillo, Calle del.	Calle del Nacional Monte de Piedad.
Encarnación, Calle de la.	Calle de Luis González Obregón.
Escalerillas, Calle de las.	1ª de Guatemala.
Espíritu Santo, Calle del.	2ª y 3ª de Isabel la Católica.
Espíritu Santo, Callejón del.	2ª y 3ª de Motolinía.
Espíritu Santo, Puente del	4ª de Isabel la Católica.
Estampa de la Merced, Calle de la.	5ª de Jesús María.
Factor, Calle del.	1ª de Allende.
Hospicio, Calle del.	3ª de Guatemala.
Indio Triste, Calle del.	1ª del Correo Mayor y 1ª del Carmen.
Jesús, Calle de.	3ª y 4ª de Pino Suárez.
Jesús, Cerrada de.	4ª de 20 de Noviembre.
Jesús, Puente de.	5ª de Pino Suárez.
Jesús María, Calle de.	3ª y 4ª de Jesús María.
Juan Manuel, Calle de.	4ª de Uruguay.
Lecuona, Callejón de.	2ª de Nicaragua.
Leña, Puente de la.	3ª de Corregidora.
Medinas, Calle de.	3ª de Cuba.
Merced, Calle de la.	8ª de Venustiano Carranza.
Mesones, Calle de.	3ª de Mesones.
Moneda, Parque de la.	1ª de Soledad.
Monte Pío, Calle del.	2ª de San Ildefonso.
Montealagre, Calle de.	1ª de Justo Sierra.
Monterilla, Calle de la.	1ª y 2ª de 5 de Febrero.
Olmedo, Calle de.	6ª de Correo Mayor.
Plateros, Calle de.	5ª y 6ª de Madero.
Rastro, Calle del.	6ª, 7ª y 8ª de Pino Suárez.
Rejas de Balvanera, Calle de.	5ª de Venustiano Carranza.
Reloj, Calle del.	1ª y 2ª de Argentina.

San Camilo, Calle de.	8ª de Correo Mayor.
San Diego, Portillo de.	4ª de Avenida Hidalgo.
San Felipe Neri, Calle de.	2ª del Salvador.
San Francisco, Calle de.	1ª. 2ª. 3ª y 4ª de Madero.
San José el Real, Calle de.	1ª de Isabel la Católica.
San Lorenzo, Calle de.	2ª de Belisario Domínguez.
San Pedro y San Pablo, Calle de.	2ª del Carmen.
Santa Catarina de Sena, Calle de.	3ª de Argentina.
Santa Catarina Mártir, Puente de.	1ª de Nicaragua.
Santa Clara, Calle de.	4ª de Tacuba.
Santa Clara, Callejón de.	1ª de Motolinía.
Santa Inés, Calle de.	2ª de Moneda.
Santa Inés, Callejón de.	1ª de Academia.
Santa Teresa, Calle de.	Calle del Licenciado Verdad.
Santa Teresa la Antigua, Calle de.	2ª de Guatemala.
Santísima Cale de la.	1ª de Leona Vicario y 1ª y 2ª de la Santísima.
Santísima, Plazuela de la.	4ª de Guatemala.
Santo Domingo, Calle de.	1ª y 2ª de Brasil.
Talavera, Calle de.	2ª de Talavera.
Tercera Orden de San Agustín, Calle de la.	6ª de Isabel la Católica.
Tiburcio, Calle de.	2ª de Uruguay.
Vanegas, Calle de.	2ª de Loreto y 1ª y 2ª de Jesús María.
Vergara, Calle de.	1ª y 2ª de Bolívar.
Zuleta, Calle de.	1ª de Venustiano Carranza.

LA FLAGELACION EN NUEVA ESPAÑA

Muy en boga estuvo en México durante la época colonial la flagelación, las procesiones de sangre, pues en las rogativas que se hacían en casos de epidemia o para conllevar un accidente desgraciado, las procesiones de penitentes recorrían las calles flagelándose individualmente, lanzaban exclamaciones humildes en demanda de la remisión de sus pecados y clamaban el "miserere" por las faltas del linaje humano; la flagelación también se refugió en los claustros, donde monjas y frailes le rindieron tributo, pues el látigo fué una disciplina de uso muy familiarizado entre la gente eclesiástica, cosa nada extraña, si recordamos que San Jerónimo, célebre Padre de la Iglesia, predicó el desprecio a las cosas humanas y aconsejó la práctica del ascetismo, y el ascetismo siempre ha tendido a considerar el cuerpo como un enemigo, juguete de las tentaciones satánicas, a quien hay que castigar implacablemente.

El último día del novenario celebrado en honor de la Cruz de Mañozca, que se erguía en el atrio de la Catedral de México y que hasta hoy se encuentra recortada en el ángulo del Noroeste de dicha lonja, allá por el año de 1648, salió del convento grande de San Francisco una edificante procesión de sangre. Iban primero en dos hileras multitud de personas con túnicas negras y velas encendidas en la mano, todas presididas por el estandarte de la Cofradía de Jesús Nazareno, tras el cual desfilaba un considerable número de penitentes armados de disciplinas, después otras personas con vela en mano presididas por San Roque, abogado contra las enfermedades y pestes, seguían los "nazarenos", vestidos todos de n e g r o y llevando cada uno diversos instrumentos de martirio, unos con pesadas cruces a cuestas, otros iban con los brazos abiertos en cruz, atados a varas de hierro o a gruesos maderos, otros vestidos

con cilicio, algunos con medio cuerpo desnudo y ceñido de espinas, no pocos con coronas de espinas en la cabeza, otros más con cadenas en los pies, andando difícilmente, con esposas en los pulsos y una calavera en la mano, y cerraba el cortejo la imagen de Jesús Nazareno con su cruz a cuestas, en tanto que las campanas de los templos de la ciudad tañían un prolongado toque de rogativa.

En el Real Convento de Santo Domingo fundaron los negros una cofradía que en ciertos días del año sacaba su procesión de penitencia. Iban con la cabeza cubierta con un capuz y desnudas las espaldas, en las que se daban muy recios azotes. Esta procesión fué prohibida por el virrey D. Martín Enríquez, quien la consideró nada edificante.

En la prosesión del Santo Entierro que salía de Santo Domingo el Viernes Santo, no faltaban los penitentes que, desnudos de la cintura para arriba, se azotaban hasta sangrarse las carnes, y esta práctica de la flagelación era de rigor en varios conventos de estricta y severa observancia como el de recoletos de monjes descalzos de San Cosme y San Damián, situado a extramuros de la ciudad por la fuente de la Tlaxpana.

Espectáculo éste deprimente y lejano de la doctirna de amor del Nazareno; sentimentalismo cristiano sombrío que tendía al aniquilamiento del cuerpo, de marcado sabor oriental, pues de allí fué infiltrándose la inclinación a la vida ascética, a la tortura individual y a las más ásperas privaciones, echando al olvido que los extravíos del espíritu no se corrigen dañando al cuerpo, sino que hay otros medios disciplinarios que los reprimen.

El fanatismo de estas gentes, su apego a prácticas rutinarias y de remotos orígenes, hacía nacer en ellas un supremo terror de angustia al pecado, tan hondo que las avasallaba. Todo en ellas era triste y sombrío, su aspecto exterior descuidado proclamaba la suciedad corporal en que vi-

vían, cuando en Cristo todo respira alegría, amor, felicidad, nada de tribulaciones, pues para alcanzar la virtud, la vía de perfección, no hay necesidad de ser puerco ni de aniquilar los sentimientos humanos.

Bien conocido fué en la antigüedad el uso de la flagelación como afrodisíaco, y los libertinos que frecuentaban el trato de las hetaras griegas o que concurrían a los lenocinios romanos la usaban como acto preparatorio para los placeres del amor, aunque sin llegar a adquirir ese grado singular de ferocidad cruenta que tuvo entre los disciplinantes de la Edad Media.

En las fiestas religiosas que en señal de duelo celebraban algunos pueblos del Asia Menor, para llorar la muerte de Adonis, las mujeres acostumbraban flagelarse mutuamente con las manos y con varas, enardeciéndose en sus danzas lúbrico-religiosas a medida que los flagelazos arreciaban.

Las aulétridas, cortesanas tribaditas griegas, en sus orgiásticos festines que celebraban en vergeles paradisíacos a los sonidos armoniosos de cítaras, flautas y pífanos, oficiaban con caprino ardor en el rito lúgubre de su aberrración sexual, y se buscaban con fruición sus velvéticas y ebúrneas ancas para azotarlas enérgicamente, exaltando hasta el paroxismo sus libidinosos afectos.

En tiempos posteriores vemos aparecer la flagelación en todo su triste apogeo, en las clásicas Lupercales romanas, que subsistieron hasta el siglo V de nuestra Era. La tradición piadosa de la loba capitalina, cuyas ubres dieron el sustento a Rómulo y Remo, oculta la realidad con los cairreles rutilantes y sedosos de la leyenda. La loba fué una ramera llamada Acca Larencia, más conocida con el sobrenombre de loba, y ella fué quien amamantó a los fundadores de Roma, los que, más tarde, en honor de su nodriza, establecieron las Lupercales, fiestas de tronío que después

fueron instituídas, por respeto al pudor, en honor del dios pagano Pan. Se celebraban en el de mes de diciembre, y los lupercos o sacerdotes, con el cuerpo desnudo, cubierto solamente en sus partes pudendas, con una piel de macho cabrío, recorrían las calles de la ciudad armados de un látigo, con el que fustigaban a las mujeres que encontraban, las que, en vez de esquivar los golpes los buscaban con avidez y los recibían con deleite. Se atribuía a esta flagelación la propiedad de evitar o destruir la esterilidad, lo que probablemente conseguían excitando en las mujeres el deseo genésico.

El misticismo y el ascetismo de los primeros tiempos del cristianismo vieron en el cuerpo a un terrible enemigo por sus impetuosas pasiones, y la mortificación, el ayuno y la flagelación fueron los instrumentos de que se valieron los ascetas para domeñarlo. Y estas severas prácticas, que desde los anacoretas de los desiertos de la Tebaida vemos usadas para acallar las pasiones se generalizan en el siglo XIII, dando origen a la orden de los flagelantes, que tanto se extendió por Europa.

Un dominico de Perusa dió impulso a esta secta, la que proclamaba la penitencia de los azotes como eficaz para perdonar todos los pecados. Fué calificada de herética, y aunque Clemente VI fulminó contra ella una bula y el Concilio de Constanza la condenó, subsistió por mucho tiempo y tuvo adeptos en Italia, Francia, España y Portugal.

Un conocido escritor dice respecto a los flagelantes lo siguiente: "Todos los sectarios, por un refinamiento de libertinaje, se imponían privaciones de todo género y afectaban, en general, un desprendimiento completo de las cosas materiales; pero no era esto sino una máscara de continencia y abnegación, bajo la cual se sentían con más facilidades para entregarse a las pasiones y dar rienda a los sentidos".

Estos disciplinantes, cuando salían en procesión iban de dos en dos, desnudos hasta la cintura, mezclados hombres y mujeres, portaban látigos terminados en nudos de hierro, y en sus cánticos invitaban a pedir perdón flagelándose. Se azotaban mutuamente con encarnizamiento, se ensangrentaban las carnes, se las laceraban, y mientras estos dolores les arrancaban gemidos y los hacían derramar copiosas lágrimas, la azotaína se hacía con más fervor: "No se sospechó —dice Pedro Dufour— que las penitencias voluntarias de estos pecadores que se azotaban en público, pudieran ser una invención de lujuria".

Por las noches acostumbraban ir al campo o a lugares aislados, y ahí, en las tinieblas o alumbrados por los lampos luminosos de antorchas, redoblaban, en la más completa promiscuidad sexual, sus flagelaciones, sus plegarias sollozantes, sus gritos y sus ansias libidinosas.

Respecto a esta flagelación los casuistas confesaban que determinaba una sobreexcitación sensual; pero que era más meritoria para los que, no obstante la sobreexcitación guardaban castidad venciendo el pujante y vivo deseo que sentían de pecar; mas a pesar de esta opinión, las autoridades eclesiásticas condenaron esta secta herética, pues vieron en ella un odioso espectáculo de prostitución.

Posteriormente el disoluto Enrique III patrocinó en Francia la orden de los Penitentes, saliendo en las procesiones acompañado de su corte de favoritos.

Yo no me atrevo a afirmar que todos los componentes de esta orden hubieran sentido deleite sexual con los azotes, pues la obra del Abate Boileau "Histoire de Flagellans", que es la que los describe extensamente, no permite fundar una aseveración como la que señalo. Sí creo que dentro de ellos había sectarios libidinosos, verdaderos masoquistas, que llegaban en sus goces hasta el paroxismo, pues Pico de la Mirándola, en una de sus obras, citada por Pedro Du-

four, describe la flagelación de estos herejes y los goces que experimentaban. Pero lo que sí me atrevo a asegurar es que la flagelación en general, y principalmente como la usaban estos penitentes, es altamente inconveniente desde el punto de vista sexual, dada la fuerte excitación que produce en el centro nervioso genésico.

Tales fueron los remotos orígenes de la flagelación que en conventos y procesiones de sangre presenciaron nuestros antepasados en esta Nueva España hasta bien avanzados los tiempos; y si natural es creer que la flagelación tiene probadas conexiones con la sexualidad, no es posible ni pertinente tildarla de haber tenido por único móvil la satisfacción de una sensación genésica anormal. En muchos casos, y de manera efectiva en las histéricas, la excitación genésica es muy frecuente; pero en otras es probable que sólo buscaran en estas práticas el dolor físico para la redención de sus pecados y la mortificación de la carne a fin de ponerla a cubierto de las pretendidas tentaciones del demonio.

Manuel B. Trens.

PRISION DE FRANCESES EN LA NUEVA ESPAÑA EN 1795

NOTA

En el año de 1792, sabido es que Francia encontrábase en plena agitación: los sucesos tumultuarios de 20 de junio de ese año, en que fué asaltado el Palacio de las Tullerías; los ásperos acontecimientos de los Campos Elíseos; la insurrección del 10 de agosto; el asalto y los asesinatos del Palacio, con el consiguiente saqueo e incendio; el Ayuntamiento convertido en Asamblea; Danton, Ministro de Justicia; Marat, Robespierre y los jacobinos excitando al desenfreno y la venganza, etc. Tal era el cuadro que presentaba Francia en esa época, haciendo estremecer al mundo por lo espectacular e insólito de los sucesos derivados de las reformas en su estructura política y social, acontecimientos que culminan con la ejecución de Luis XVI el 21 de enero del siguiente año, y motivando que las relaciones diplomáticas entre Francia y España llegaran a situaciones extremas, que originaron la consiguiente declaración de guerra, hecho acaecido a principios del año 1793. Aunque de pronto la situación favoreció a España, tornóse después adversa a ese país, ya que en julio y agosto del mismo año la invasión de España era considerable. Después, negociaciones de paz, firmadas en Basilea el 22 de agosto de 1795, y posteriormente un tratado de alianza ofensiva y defensiva hecho en San Ildefonso a 18 de agosto del año siguiente, que constaba de XIX capítulos. (1)

En este estado de cosas, natural era que el gobierno español tomara providencias contra los súbditos franceses radicados no sólo dentro de España, sino en todas sus posesiones y colonias. Y es así como con la misma fecha de las negociaciones de paz, en Aranjuez se da Real Orden con destino al Virrey de la Nueva España, Marqués de Branciforte, para que se tomaran medidas según las circunstancias, en contra de extranjeros residentes en el país, cuyas preocupa-

(1).—**Historia general de España y de sus posesiones de ultramar.** D. E. Zamora y Caballero. Biblioteca Universal. Tomo V. Caps. XXVI y XXVII. Madrid, 1874.

ciones se manifiestan claramente en los documentos que aquí se presentan y que hablan de que "teniendo presente que en otros parajes de Indias se han notado casi al mismo tiempo que en la capital algunos indicios de las perversas ideas que tienen turbada la quietud de la Europa....." y empezar la Real Orden de esta manera: "En debida observancia de lo prevenido por las Leyes de Indias acerca de la residencia de extranjeros en esos dominios, y para precaver que por medio de los franceses que sin el correspondiente permiso y aun sin él han pasado a ellos, se propaguen las detestables máximas de una mal entendida libertad con que alucinados sus nacionales han atropellado los legítimos derechos de la soberanía, y procuran a toda costa hacer partidarios de su ruinoso sistema aun en los países más distantes; ha venido el Rey en resolver que a cuaquiera persona que en palabras o acciones manifieste adhesión a las insinuadas máximas, procure persuadirlas o intente de algún modo seducir a otros para obrar según ellas, se le forme inmediatamente causa, para que sustanciada con la brevedad que exigen las de esta clase, se imponga a los reos....", etc.

Del volumen 1676, Ramo Civil del Archivo General de la Nación, que contiene interesantes datos demográficos de diversas regiones, y cuyo conocimiento se debe al señor Luis G. Ceballos, Jefe de la Sección de Paleografía de la propia Oficina, sólo se ha tomado mínima parte de sus documentos, a fin de poderlos presentar en este Boletín. Se trata de la Real Orden mencionada, el cúmplase respectivo, la circular a las autoridades, ordenando la remisión de noticias o relaciones de los extranjeros residentes, la relación de los franceses avecindados en las provincias del Norte, y dos listas de extranjeros, una de los de esta capital y otra de los de la provincia de México, cuyo contenido se ha considerado más interesante, ya que nos muestra con claridad la población extranjera en el Norte y centro de la Nueva España.

R. G.

(Al margen:) **Real Orden.**
Reservada.

Excelentísimo Señor:—Con fecha 27 de abril próximo dije a vuestra excelencia haber recibido su carta de 5 de febrero de este año con los documentos que la acompañaban, y enterádome de su contenido y que oportunamente comunicaría a vuestra excelencia la resolución del Rey acerca de remitir a estos reinos los franceses expulsos de esos dominios.

Enterado su Majestad de todo, y teniendo presente que en otros parajes de Indias se han notado casi al mismo tiempo que en esa capital algunos indicios de las perversas ideas que tienen turbada la quietud de la Europa, ha resuelto que a vuestra excelencia y a los demás virreyes, capitanes y comandantes generales de esos dominios se comunique la Real Orden siguiente:

En debida observancia de lo prevenido por las Leyes de Indias acerca de la residencia de extranjeros en esos dominios, y para precaver que por medio de los franceses que con el correspondiente permiso y aún sin él han pasado a ellos, se propaguen las detestables máximas de una mal entendida libertad con que alucinados sus nacionales han atropellado los legítimos derechos de la soberanía, y procuran a toda costa hacer partidarios de su ruinoso sistema aun en los países más distantes; ha venido el Rey en resolver que a cualquiera persona que en palabras o acciones manifieste adhesión a las insinuadas máximas, procure persuadirlas o intente de algún modo seducir a otros para obrar según ellas, se le forme inmediatamente causa, para que sustanciada con la brevedad que exigen las de esta

clase, se impongan a los reos las penas correspondientes a sus delitos, teniendo en consideración que en los de esta naturaleza debe preferirse por lo común el rigor para contener en sus principios el contagio que regularmente produce la mal entendida indulgencia, y remitiendo a estos reinos con la debida seguridad aquéllos que cumplida su condena, quedan, quedando libres, ser aún sospechosos y nocivos. Que también envíe vuestra excelencia todos los franceses que atendidas las circunstancias de localidad, conducta, ocupación, ejercicio y otras, considere vuestra excelencia que puedan de cualquier modo ser sospechosos o perjudiciales en el actual estado de las cosas. Que sólo se toleren aquellos franceses que por las averiguaciones hechas y las que incesantemente deberán hacerse de la conducta de éstos, y aún de todo extranjero sin domicilio o con él, conforme a las leyes resulten de buena opinión y fama; de manera que el positivo conocimiento de ser unos vecinos empleados o residentes fieles, honrados, sumisos y obedientes al Rey y a su gobierno, sea el principal resorte para arrojarlos de esos dominios, si no fueren así, o siéndolo para tolerarlos con la calidad de por ahora, y en el ínterin que el puntual cumplimiento de la ley y una bien meditada y sana política (sobre que inmediatamente deberá vuestra excelencia pensar formando para ello matrícula, padrón o censo) fijen la consistencia y energía que se debe observar en tan importantes puntos para evitar en lo sucesivo las dudas y dificultades que la inobservancia de aquéllas y el defecto de ésta, han producido ya en algunos casos. Que teniendo vuestra excelencia siempre muy presente que cualquiera delito o exceso contra la debida obediencia, amor y respeto al soberano, y su gobierno, jamás puede dejar de ser y considerarse gravísimo y de estado por su naturaleza y trascendencia subversiva y peligrosa aunque atendidas en particular las personas que los cometen, sus edades, fines y otras circunstancias, parezcan menos graves y trascendentales; procure por todos los medios y modos que le dicte su prudencia y el conocimiento de ese país, ocurrir con tiempo, eficacia y celo para que con el pronto cas-

tigo de los culpados no sólo se logre su corrección y el escarmiento de otros, sino la importantísima conservación de la quietud pública. Y por último que encargue vuestra excelencia muy estrechamente a los prelados eclesiásticos, seculares y regulares del distrito de su mando, que por todos los medios posibles fomenten y conserven el buen orden; procurando desterrar con igual eficacia que prudencia las preocupaciones y errores malsonantes de la libertad y toda idea opuesta a los santos y eternos principios de fidelidad y amor a la religión y al Rey, y a los que en su real nombre mandan y gobiernan. Participólo a vuestra excelencia de orden de su Majestad, para su inteligencia y puntual cumplimiento en el territorio de su mando.

Dios guarde a vuestra excelencia muchos años. Aranjuez, 22 de mayo de 1795.—El Duque de la Alcudia.—Señor Virrey de Nueva España.

(Al margen:) **Cúmplase.**

México, 4 de septiembre de 1795. En atención a que por las recomendables circunstancias de talento, literatura, providad y desinterés que concurren en el señor Alcalde don Pedro Jacinto Valenzuela, y por los prácticos conocimientos que ha adquirido como Juez de todas las causas graves fulminadas contra los franceses delincuentes y demás reos sediciosos, lo elegí para que en la clase de asesor mío asegurase con sus dictámenes puros, imparciales y justificados la rectitud y el acierto de mis providencias relativas a los indicados asuntos de la mayor delicadeza y gravedad. Pásesele copia íntegra de esta Real Orden a fin de que sobre uno de sus bien explicados puntos, me exponga con toda la brevedad posible cuanto se le ofrezca y parezca necesario y conducente a su más pronto, justo y efectivo cumplimiento.—Branciforte.

Es copia. México, 6 de febrero de 1796.

Bonilla.—(Rúbrica.)

(Al margen:) **Circular.**

Muy reservada.

Para rectificar con toda la posible solidez los importantes, esenciales y precisos conocimientos que debe tener de los extranjeros que existen en el distrito de este virreinato, tomará usted desde luego de todos los justicias de esa Intendencia las noticias y relaciones más exactas de los que hayan llegado de nuevo a su distrito, o de no haber alguno de esta cualidad, previniéndoles la responsabilidad a que quedarán sujetos en el caso de verificarse la más ligera omisión; porque en este delicado asunto todas se mirarán como graves y reagravarán según sus circunstancias.

Las expresadas relaciones cuidará usted de recogerlas de dichos subdelegados inmediatamente por ahora y en lo sucesivo cada cuatro meses, y reunidas todas me pasará usted con la posible brevedad las primeras y a su tiempo las otras, juntamente con la que debe formar por sí en esa capital y su distrito, informándome con reserva de lo que haya podido indagar no sólo de los extranjeros nuevamente introducidos, sus circunstanicas y conductas, sino también de lo que observe sobre los que antes de ahora estaban introducidos y constan de las listas que me remitió usted a fines del año próximo de 91.

Igualmente aplicará usted todo su celo a saber y averiguar por sí y por medio de dichos subdelegados, con la mayor prudencia y secreto, si en esa provincia hay algunas personas, sin distinción de clases, estados, naturalezas ni condiciones que de cualquiera modo, por ligero que sea, manifiesten adhesión a las perniciosas máximas del sistema de la libertad, igualdad y falta de respeto y subordinación a los soberanos, principales jefes y magistrados que en su real nombre gobiernan, dándome usted cuenta de lo que pueda descubrir en este punto, y tomando

todas las precauciones correspondientes para asegurar las personas de aquellos que con publicidad y escándalo se produzcan con adhesión al citado perverso sistema, y haciendo por último cuanto corresponda, y de hacer un magistrado superior en su provincia puesto por el Rey para el mejor gobierno de ella, sociego y bienestar de sus vasallos, por cuya distinguida real confianza, debe ser estrechamente responsable de cualquiera desorden que se verifique en esta parte por no haber aplicado toda la celosa, puntual y continua vigilancia que debe prestarse a un objeto, el más interesante al real servicio.

Dios, etc.—México, 3 de octubre de 1795.—Señor Intendente.—Puebla, Veracruz, Oaxaca, Valladolid, Guadalajara, Guanajuato, San Luis Potosí, Teniente Letrado de Zacatecas, Yucatán.

Es copia.—México, 6 de febrero de 1796.

Bonilla.—(Rúbrica.)

Excelentísimo señor:

La adjunta relación expresa los franceses que residían en estas provincias, y que hice aprehender uniformando mis disposiciones a las que tomó vuestra excelencia para asegurar en las cárceles a los que había en el distrito de su cargo.

Así por la impericia de los jueces locales, como por las distancias, carezco hasta ahora de noticias más circunstanciadas que las que contiene dicho documento, en cuanto al estado, patria, edad y ejercicios de algunos de los franceses presos en los territorios de mi mando; pero las tengo positivas de que ninguno ha mantenido correspondencia en el reino ni fuera con individuos de su nación ni producídose en términos contrarios a la quietud pública e intereses del estado.

Bajo este concepto y el de que han dado pruebas constantes de honradez y fidelidad en los parajes donde residían según se me ha hecho presente con repetición, solicitando su soltura; espero se sirva vuestra excelencia avisarme si atendidas estas circunstancias calificantes de su inocencia y mediante a que siendo la mayor parte casados, no hay fondos de que mantenerlos, podrá ponérseles en libertad bajo fianzas abonadas que han ofrecido de volverse a presentar presos y entregar sus cortos bienes, si así lo determinase su Majestad o el gobierno.

Dios guarde a vuestra excelencia muchos años.

Chihuahua, 23 de julio de 1795.

Excelentísimo señor.

Pedro de Nava.—(Rúbrica.)

Excelentísimo señor Marqués de Branciforte.

(Al margen:) **México, 11 de agosto de 1795.—Al señor Valenzuela con los antecedentes.** (Una rúbrica.)

Noticia de los franceses aprehendidos en las provincias de mi cargo, consiguiente a la orden que comuniqué sobre el asunto a los gobernadores de éllas, en seis de enero de este año.

NUEVA VIZCAYA.

Francisco Costa, aprehendido en esta villa, su ejercicio, cocinero, lo fué del señor Obispo de Sonora don fray Joseph Joaquín Granadas, con quien vino a estos territorios el año de ochenta y nueve. Se ignora su edad y patria, es soltero.

Juan Landel estaba avecindado en el Real de Canelas y era cantor y sacristán de la parroquia de aquel pueblo, de veinte y cinco años a esta parte. Vino al reino sirviendo a un capitán del regimiento de Flandes. Es casado con española, tiene siete hijos. Su patria el lugar de Mixeproix, provincia del Rosellón. No se expresa su edad.

Don Pedro Dartiz, minero de cortas facultades, y como tal aviado por otros. No se expresa el lugar ni provincia de Francia de que es natural, como ni tampoco su edad. Fué aprehendido en el Real del Oro, donde se avecindó desde el año de 71. Es casado con española y tiene tres hijos.

SONORA.

Don Pedro Mata Biñolas, natural de la provincia de Bearne, su edad cuarenta años, es casado en Cádiz, vino al reino el año de 72 y habiendo empezado a servir a su Majestad en la clase de soldado, se halla en la de Capitán del presidio de Fronteras. Fué confinado al del Altar, pero conformando mis providencias a las que tomó el señor Virrey de México respecto de los franceses que servían de oficiales en los regimientos de su distrito, mandé ponerlo en plena libertad para que siguiese ejerciendo las funciones de su empleo.

Don Antonio Denofeant, vino a estas provincias en el año de 78; empezó a servir de soldado distinguido y llegó hasta la clase de Teniente en la cual renunció el empleo, estaba avecindado en el pueblo de Bacuachi. Es casado con española, no se dice su edad ni patria, su ocupación plumario.

Don Nicolás Hos era administrador del Hospital Militar de Arispe, donde casó con española; vino en calidad de mayordomo del primer Comandante General Caballero

de Croix. Sucede lo mismo que con el anterior en cuanto a edad y patria.

Juan Bautista Barrere, aprehendido en Arispe; su oficio panadero, es casado con española y sucede lo propio que con el anterior respecto a su edad y patria.

Don Antonio Yausac era tendejonero en el Real del Aigame, se ignora su estado, edad y patria.

Don Juan Bautista Casanova residía en el propio Real y no se expresa su profesión, estado, patria ni edad.

Don Lorenzo Bronis, residía en Horcasitas.

Don Juan Arana.

Don Juan Rubí.

Con estos dos y Bronis, sucede lo mismo que con Casanova, se hallaban en el Real de Pánuco jurisdicción de Copalá.

COAHUILA.

Don Esteban Guillembaud natural del lugar de Larve en el Delfinado, su ejercicio cirujano y minero de cortísimas facultades. Residía en el Saltillo, vino al reino con el señor Marqués de la Torre en el año de 67; permaneció en México hasta el de 72 que se trasladó al presidio de la Bahía del Espíritu Santo con el Capitán don Luis Cazarola, y después se estableció en el referido Saltillo; es viudo, no se dice su edad.

Don Luis Menar, soltero, comerciante y minero aventurero de muy cortas facultades; su edad 73 años. Es natural de Rochefort, entró a la provincia de Texas por la

Luisiana en el año de 71 o 72 y fué aprehendido en la villa de la Monclova donde se hallaba de tránsito.

Don Nicolás Lemee, Alférez de la Compañía Presidial de Aguaverde. Fué confinado y se halla en plena libertad por identidad de razón que el capitán don Pedro Mata. Es natural de la isla de Re; entró a Texas desde la Luisiana el año de 79 con el Teniente coronel don Atanasio Demesieres, que vino a aquella provincia para ser empleado en asuntos del servicio por disposición del primer Comandante General Caballero de Croix; sirvió de cadete de la Compañía Presidial de Béjar hasta el año de 92, en que promovido a su actual empleo, lo ejerce con despacho de su Majestad de 4 de agosto del propio año. Es soltero, su edad 54 años.

TEXAS.

Pedro Miñón, natural de la ciudad de Befort, se introdujo a Texas desde la Luisiana, su edad 70 años, ha 34 que reside en ella, casado de segundas nupcias; tiene cinco hijos y goza invalidos, habiendo perdido el brazo derecho disparando un cañón en el presidio de San Sabás, donde sirvió de soldado.

Don Andrés Benito Courbiere, soldado distinguido de la Compañía Presidial de San Antonio de Béjar, es natural de León de Francia. Vino por la Luisiana en el año de 78 o 79 con el teniente coronel Demesieres y se quedó para servir de intérprete de las naciones de indios del Norte, cuyos idiomas posee. Es casado con española, tiene cinco hijos, su edad cuarenta años.

NOTA.

A éste y al antecedente los he mandado poner en libertad.

NUEVO MEXICO.

Don Domingo Labadia, avecindado de muchos años a esta parte en la villa de Santa Fe, no se expresa su edad ni patria, es casado con española.

Pedro Labona, natural de Belén, en la provincia de Limosin; vino al reino sirviendo de cocinero al señor Virrey Don Antonio Bucareli y entró a Nueva Vizcaya con el gobernador don Joseph Fayni. Es casado en segundas nupcias en el pueblo del Paso del Norte, donde fué aprehendido. Tiene cuatro hijos, y sus bienes consisten en un cuarto de adobe y un pedazo de tierra que cultivaba con sus citados hijos y mujer.

Chihuahua, 22 de julio de 1795.

Nava.—(Rúbrica.)

Lista de los extranjeros existentes en esta Capital de México.

José Galiani, originario de Turín, sastre, soltero; tiene de reino 4 años, vino sirviendo al señor Villaurrutia.

Antonio Tara, originario de Milán, soltero, relojero; tiene de reino 14 años, vino agregado a la repostería.

Luis Pagani, natural de Novara, casado; tiene 9 años de reino, vino con don Guillermo Caserta. Fondero.

Pedro Roble, natural de Génova, casado, fondero; tiene más de 16 años de reino; no tiene licencia.

Nicolás Belmonte, natural de la Flandes Imperial, viudo y con hijos, músico de catedral y traído a México por cuenta de la Santa Iglesia; tiene 14 años de reino.

Tomás Belardoni, natural de Novara, viudo, se ejercita en hacer instrumentos de matemática; tiene 16 años de reino; tiene pasaporte.

Pedro Chausi, natural de la Flandes Imperial, casado en este reino con alemana, carpintero; tiene pasaporte y 9 años de reino.

Pablo Milert, natural de los cantones suizos, casado y con hijos, sastre; tiene 31 años de reino; vino de soldado en el Regimiento de América.

Luis Matees, natural de Turín, soltero, de ejercicio repostero; tiene dos meses de reino, se ignora si trajo licencia.

Pablo Golsee, natural de Cerdeña, casado, encuadernador; tiene 8 años de reino con licencia.

Juan Milert, natural de Alemania, clavero, soltero; tiene en México 6 años, según dicen tiene licencia.

Don Francisco Rico Maltez, soltero, tiene librería, vino a México 9 años hace, con los padres de San Camilo.

Pascual Mérigo natural de Cerdeña, casado y con hijos, vinatero; vino sirviendo al señor Bucareli; tiene 26 años de reino.

Agustín Ferrani, natural de Génova, soltero, peluquero; tiene de reino cuatro años, sin licencia.

Cristóbal Gervavoni, natural de Roma, soltero, agregado en el comercio; tiene 3 años de reino, y se ignora si tiene licencia.

Juan Brístol, natural de Génova, casado, vinatero; vino en el Regimiento de Ultonia; tiene 25 años de reino.

Antonio Coloma, natural de Venecia, soltero, peluquero; tiene 7 años de reino; vino sirviendo a don Vicente Nieto; Teniente Coronel de Nueva España.

Jerónimo Marani, natural de Florencia, viudo y con hijos, de ejercicio Maestro de Danza; tiene 11 años de reino, lo trajo el señor Conde de Gálvez.

Juan Ronco, natural de Génova, soltero, vino al Reino en uno de los Regimientos de Extranjeros, volvió a España y lleva últimamente de reino como 5 años; no tiene oficio.

José Putachini, soltero, natural de Roma, vino de cocinero del excelentísimo señor Conde de Gálvez; tiene 11 años de reino.

Felipe Guini, natural de Milán, viudo, peluquero; tiene 21 años de reino; no tiene licencia.

Don Angel María Merel, casado y con hijos, natural de Génova; tiene de reino (en blanco) se ignora si tiene licencia.

Don Vicente Reynaldi, natural de Florencia, casado y con hijos, tiene 20 años de reino; Guarda del Registro de la Real Fábrica de Puros y Cigarros.

Don Antonio Videli, alemán, guarda del Registro de la Real Fábrica de Puros y Cigarros.

Juan Veintemilla, natural de Cerdeña, soltero y peluquero; tiene 18 años de edad, se ignora si tiene licencia.

José Ronde, natural de Cerdeña, soltero, con licencia del señor Florida Blanca, tiene seis años de reino.

Carlos Muiselo, natural de Génova, casado y con hijos; tiene 20 años de reino, alquilador de coches, se ignora si tiene licencia.

Don Carlos Parrodi, casado y con hijos, natural de Cádiz; ha hecho ver no obstante que se reputaba por italiano ser de la referida ciudad de Cádiz.

José Felice, natural de Roma, soltero, modisto; tiene 11 años de reino, sin licenica.

Bartolo Tamoya, natural de Cerdeña, soltero, cocinero en la Casa de los Gremios; tiene 9 años de reino, sin licencia.

Juan Bautista Serbón, natural de Génova, casado, cocinero del señor don Rafael Bachiller y Mena, quien lo trajo de España poco más ha de 6 años.

Jacinto Arias, genovés, casado tres veces; hace veinte y un años vino a este Reino, sirviendo a un flotista, sastre.

Manuel Inocencio Bianqui, soltero, natural de Génova, sastre; hace 10 años vino de criado de don Dionisio Fernández.

Luis Negre, soltero, natural de Génova; vino al Reino el año de 58 de cocinero de la Fragata Portugaleña.

Don Tomás Paradero, natural de Génova, casado en el Reino; vino el año de 79, de ejercicio panadero.

Juan Bautista Maza, natural de la ciudad de Saboya, casado con Patricia; vino al Reino el año de 72, de cocinero de don Joaquín Chacón y se halla sirviendo de lo mismo al señor Arzobispo.

Luis Marruquini, soltero, natural de la ciudad de Turín; hace pocos días que llegó a México, vino en el convoy que llegó a La Habana y de allí vino con licencia de aquel gobernador; de oficio fondero.

Antonio Chinchon, soltero, genovés, vino el año de 82. Reportero de la Fragata Sensontle del convoy; cocinero.

Damián Rizo, soltero, natural del Final de Génova, vino el año de 88 con licencia de su Regimiento del Rey y del Capitán General; se ejercita en el comercio.

José Montiel, genovés, cocinero, vino de tal y repostero en la Fragata Venavente, que naufragó, y por haber salido a tierra en consorcio de unos religiosos dominicos, y perdido cuanto tenía, no pudo sacar la constancia de su embarque.

Don Francisco Gudico, natural de Milán, vino de soldado en el Regimiento de América, tiene licencia y es casado con María Petra Rodríguez, de México.

José Davela, genovés, casado, librero; tiene 25 años de reino; vino de marinero y se quedó enfermo, estaba sirviendo en la marina aún antes que pasase a España nuestra actual Reina.

Don Naniel O'Sulivan, doctor en medicina, vino con el señor Conde de Revillagigedo, soltero, ejerce su facultad de medicina.

NOTA.

Sólo nos resta el cocinero del señor don Guillermo de Aguirre, el que no se ha incluido por estar fuera de México y no tener noticias de su nombre, apellido, patria, estado y tiempo que lleva de reino; luego que vuelva a ésta se tomará el informe correspondiente, pues me han asegurado ser extranjero.

México, 19 de octubre de 1795.—Pedro Jacinto Valenzuela.

Es copia. México, 6 de febrero de 1796.

Bonilla.—(Rúbrica.)

Lista de los individuos extranjeros residentes en la provincia de México.

Don Miguel Justi, italiano, fundador del Real de San Antonio del Doctor, Protector de la Misión de Bucareli, Capitán retirado de Sierra Gorda, fué Alcalde Mayor de Huichapan, en el día es Diputado de Minería, de avanzada edad, de muy buenas y ejemplares circunstancias.

Nota.—Es de muy buenas y ejemplares costumbres.

Don José Francisco Reyes, natural de la ciudad de Uleroues-Almacín, Imperio de Alemania, de ejercicio médico, vecino de San Antonio Retarule, costa del reino de Guatemala, se transfirió del citado reino a éste hace 6 años, en cuyo tiempo ha estado en Valladolid, Guadalajara y México; se ignora la edad y si tiene licencia.

Nota.—Es de buena conducta.

Juan Bautista Cárdenas, nació en Mantua, de padre español, vino al reino en el año de 64, sirviendo al señor Villalva; se avecindó en Querétaro el año de 84, de setenta y ocho años, aunque no los manifiesta; no tiene caudal ni licencia.

Don Andrés Pomata, natural de Utri, en Génova, soltero, de 43 años; se dice vino de polizón en la flota del año de 72; pero él asegura haber venido de criado del Mariscal de Campo don Rafael Adorno; fué Guarda de Reales Rentas en Puebla, y se pasó a Querétaro a servir de Cajero.

Nota.—Es de muy buena conducta y de bienes.

Esteban Honda, genovés, de la misma capital, de 60

años, vino al Reino en el año de 64 de cocinero del señor Brigadier don Pedro Ruiz Dávalos.

Nota.—Es un hombre muy honrado y dueño de una vinatería.

México, 19 de octubre de 1795.—Pedro Jacinto Valenzuela.

Es copia.—México, 6 de febrero de 1796.

Bonilla.—(Rúbrica.)

Ramo Civil.
Tomo 1676.

PRIMERA EXPULSION DE ESPAÑOLES

1827

NOTA

Mientras vivió Fernado VII no hubo esperanzas que el Gobierno español se resignara a perder definitivamente su dominio en la que fué Nueva España. Con obstinada intransigencia el monarca se negó a cualquier trato sobre la cuestión de la independencia de México; y hasta que murió el 29 de septiembre de 1833, de apoplejía, el sexto Borbón español, no se pudo iniciar algún arreglo hacia ese objeto.

Las mismas Cortes españolas se negaron a considerar favorablemente el Tratado que Agustín de Iturbide y el último virrey don Juan O'Donojú firmaron en Córdoba, México, el 24 de agosto de 1821. El 17 de enero de 1822 el Ministro de Ultramar remitía a esas Cortes los documentos que había recibido de América, entre ellos ese Tratado. El 12 de febrero siguiente lo desconocían y el día inmediato hacían retirar a los diputados mexicanos, entre ellos Miguel Ramos Arizpe, Lorenzo de Zavala, José Mariano Michelena y Juan de Dios Cañedo.

Durante el régimen imperial de Iturbide sólo se clausuraron los puertos mexicanos a todo tráfico con España y sus posesiones, particularmente con Cuba. Tan pronto se constituyó la República se comenzó a ver el problema de las relaciones con España en forma más directa. El 25 de abril de 1826 publicó el Presidente Victoria un decreto que prohibía la inmigración de españoles "sea cual fuere su procedencia y pasaporte", limitándose a los que lo presentasen del Gobierno mexicano.

Nueve meses después, el 19 de enero de 1827, el Co-

mandante del Distrito Federal y del Estado de México, General de Brigada don Ignacio Mora, veracruzano, denunciaba una conspiración que se fraguaba para la restauración del dominio español en México. Un día antes había sido invitado precisamente para participar en la conjuración que dirigía un fraile dieguino español, Fray Joaquín Arenas, de malos antecedentes. Había varios complicados entre ellos otros religiosos españoles, el franciscano Fray Rafael Torres y el dominico Fray Francisco Martínez; el Presbítero Manuel Hidalgo, de Puebla, y Fray José Amat, capellán que había sido de López de Santa-Anna; dos seglares, Manuel Segura y Manuel David, éste de Puebla; y el General de Brigada graduado Gregorio Arana. El plan estaba firmado en México por un sujeto que se decía representante del Rey de España, llamándose Comisionado Regio, Juan Climaco Velasco, (1) el 12 de enero de dicho año de 1827. Todos fueron ejecutados, menos el llamado Comisionado Regio que logró huir a Nueva Orleans.

Mientras tanto hubo algunos movimientos armados que pedían la expulsión de los españoles, como la de Ajusco por Manuel González, la de los Llanos de Apan por Pedro José Espinosa, la de Acapulco por el Teniente Gallardo y la del Valle de Toluca por Pascual Muñiz y Ramón Parres. En las legislaturas de algunos Estados, como la de Jalisco, en septiembre de 1827; la de México, en octubre siguiente; y las de Michoacán y Veracruz, en noviembre, se aprobaron leyes que condenaban al exilio a esos europeos. (2)

(1) En el proceso se pudo averiguar que el tal "Comisionado Regio" era un vizcaíno cuyo verdadero nombre era Eugenio de Avinareta. Publicaba éste en Veracruz un periódico de propaganda política, **El Veracruzano Libre.** Sufrió una agresión por las publicaciones que hacía y emigró en octubre de 1827 a Nueva Orleans. Allí continuó sus intrigas contra la independencia de México y desde ese puerto cooperó en la expedición de Barradas.

(2) LUCAS ALAMAN, **Historia de México,** V (México, 1885), pp. 419-58 y 625-9.—JOSE MARIA TORNEL, **Breve Reseña Histórica de los acontecimientos más notables de la Nación Mexicana desde el año de 1821 hasta nuestros días.** (México, 1852), pp. 86-114.—JOSE

Antes, el 10 de mayo de 1827, el Congreso Nacional ordenaba la destitución de los españoles de todos los empleos públicos. Y al fin, el mismo Congreso Nacional decretó la primera expulsión de ellos, el 20 de diciembre del mismo año.

El decreto concerniente a esa expulsión, fué publicado parcialmente por JOSE MARIA TORNEL en su BREVE RESEÑA HISTORICA DE LOS ACONTECIMIENTOS MAS NOTABLES DE LA NACION MEXICANA DESDE EL AÑO DE 1821 HASTA NUESTROS DIAS. (México, 1852), pp. 168-70; y por los Licdos. MANUEL DUBLAN y JOSE MARIA LOZANO en su LEGISLACION MEXICANA O COLECCION COMPLETA DE LAS DISPOSICIONES LEGISLATIVAS EXPEDIDAS DESDE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA ORDENADAS POR LOS...., II (México, 1876), pp. 47-8. Sólo hallamos en esas publicaciones los veintiún artículos del decreto, pero no las consecuentes veinte providencias de su reglamento que damos ahora a conocer íntegramente, tomando todo el decreto de un impreso oficial que se guarda en la Casa Amarilla.

La expulsión fué entonces con carácter parcial. Las agitaciones continuaron. En la sublevación que respondió al Plan llamado de la Acordada, iniciada el 30 de noviembre de 1828, se pedía la expulsión total de los españoles porque los consideraba "el origen de nuestros males". Se desconoció en ese Plan la elección hecha a favor del Ministro de la Guerra, General Manuel Gómez Pedraza, para Presidente, y proclamaba al General Vicente Guerrero para Primer Magistrado de la Nación. El entonces Presidente Victoria llamó a Guerrero para hacerlo Secretario de la Guerra, el 8 de diciembre de 1828. Así le preparó el camino a la

---

MARIA BOCANEGRA, **Memorias para la Historia de México Independiente**, 1822-1846, I (México, 1892), pp. 414-40.—ALBERTO MARIA CARREÑO, **Los Españoles en el México Independiente**, (México, 1942), pp. 55-63 y 395-6.

Presidencia. El 1º de enero siguiente el Congreso Nacional declaró electo Presidente a Guerrero, quien tomó posesión el 1º de abril de 1829.

Otro factor que precipitó la expulsión total de los españoles fueron los preparativos en Cuba para la expedición comandada por el General español Isidro Barradas, quien salió de La Habana al mando de tres mil quinientos hombres con la mira de reconquistar México para el Rey de España. Desembarcó en Cabo Rojo, como a cuarenta y cinco kilómetros de Tampico el Viejo, a 27 de julio de 1829. Venció e hizo prisionero al General mexicano Felipe Garza, el mismo que aprehendió y fusiló a Iturbide. No se detuvo Barradas hasta que el General Antonio López de Santa-Anna lo forzó a capitular el 11 de septiembre siguiente.

Esa expulsión total, la segunda, de los españoles, fué decretada por el Presidente Victoria el 20 de marzo de 1829, once días antes que tomara posesión el Presidente Guerrero. El texto íntegro de esa disposición, como también de su reglamentación, la da a conocer don ALBERTO MARIA CARREÑO en su obra LOS ESPAÑOLES EN EL MEXICO INDEPENDIENTE. (México, 1942), pp. 397-401. Fué este decreto una disposición más radical que la del 20 de diciembre de 1827. Se les daba a todos los españoles un plazo más reducido para abandonar la nación. Fueron once los artículos y en el último se derogó la del 21 (debe ser 20) de diciembre de 1827. Las reglamentaciones fueron trece y se extremó el peso de la Ley a los que así habían de salir al exilio. (3)

En gran número salieron entonces los españoles, que escogieron el puerto de Nueva Orleans como refugio, convirtiéndolo desde entonces en foco principal de agitaciones

(3) ALAMAN, Op. cit., pp. 639-40.—BOCANEGRA, Op. cit., II. pp. 26-32.—CARREÑO, Loc. cit.

contra el Gobierno mexicano. Las dificultades entre México y España no cesaron hasta que se firmó en Madrid, el 28 de diciembre de 1836, el tratado por el que la Corona española reconoció plenamente la independencia de México y se iniciaron mutuas relaciones entre nación y nación. El representante de México fué el veracruzano don Miguel Santa María y el de Isabel II don José María Calatrava. Ya había muerto Fernando VII. (4)

J. Ignacio Rubio Mañé.

(4) CARREÑO. Op. cit., pp. 411 y ss.

(Al margen:) **Primera Secretaría de Estado.—Departamento del Interior.—Sección 1ª.**

El Exemo. Sr. Presidente de los Estados Unidos Mexicanos se ha servido dirigirme el decreto siguiente:

El Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, a los habitantes de la República, SABED: que el Congreso general ha decretado lo que sigue:

Art. 1º Los españoles capitulados y los demás españoles de que habla el artículo 16º (5) de los tratados de Córdoba, saldrán del Territorio de la República en el término que les señalare el Gobierno no pudiendo pasar éste de seis meses.

---

(5) El Art. 16 de los Tratados firmados en Córdoba decía:

"No tendrá lugar la anterior alternativa respecto de los empleados públicos o militares que notoriamente son desafectos a la independencia Mexicana; sino que éstos necesariamente saldrán de este imperio, dentro del término que la regencia prescriba, llevando sus intereses y pagando los derechos de que habla el artículo anterior".

El texto del Art. 15, dice:

"Toda persona que pertenece a una sociedad, alterado el sistema de gobierno o pasando el país a poder de otro príncipe, queda en el estado de libertad natural para trasladarse con su fortuna a donde le convenga, sin que haya derecho para privarle de esta libertad, a menos que tenga contraída alguna deuda con la sociedad a que pertenecía por delito o de otro de los modos que conocen los publicistas; en ese caso están los europeos avecindados en Nueva España y los americanos residentes en la Península; por consiguiente, serán árbitros a permanecer, adoptando esta o aquella patria, o a pedir su pasaporte que no podrá negárseles para salir del reino en el tiempo que prefije; llevando o trayendo consigo sus familias y bienes; pero satisfaciendo a la salida por los últimos, los derechos de exportación establecidos o que se establecieren por quien pueda hacerlo".

CARREÑO, **Op. cit.**, pp. 413-4.

2º El Gobierno podrá esceptuar de la disposición anterior: primero, a los casados con mexicana que hagan vida maridal; segundo, a los que tengan hijos que no sean españoles; tercero, a los que sean mayores de sesenta años; cuarto, a los que estén impedidos físicamente con impedimento perpetuo.

3º Los españoles que se hayan introducido en el Territorio de la República después del año de 1821 con pasaporte o sin él, saldrán igualmente en el término prescrito por el Gobierno no pasando tampoco de seis meses.

4º Las escepciones que contiene el artículo 2º tendrán lugar para los que hayan entrado legítimamente después del año de 21.

5º Los españoles del Clero regular, saldrán también de la República pudiendo esceptuar el Gobierno a los que estén comprendidos en la tercera y cuarta parte del artículo 2º.

6º Los solteros que no tienen hogar conocido, por lo menos de dos años a esta parte, lo mismo que los que fueren calificados de vagos conforme a las leyes de la parte del Territorio de la República donde residan, quedan sujetos a lo dispuesto en los artículos 1º, 3º y 5º.

7º El Gobierno podrá esceptuar de la clase de españoles que conforme a esta ley deban salir del Territorio de la República, a los que hayan prestado servicios distinguidos a la Independencia y hayan acreditado su afección a nuestras instituciones, y a los hijos de éstos que no hayan desmentido la conducta patriótica de sus padres, y residan en el Territorio de la República, y a los profesores de alguna ciencia ó arte, industria útil en ella que no sean sospechosos al mismo Gobierno.

8º El Presidente en Consejo de Ministros y previo in-

forme del Gobernador del Estado respectivo, hará la escención del artículo anterior.

9º En la misma forma calificará el peligro que pueda importar la permanencia en el país de los demás españoles que no están comprendidos en los artículos anteriores y dispondrá la salida de aquellos que tenga por conveniente.

10º Las atribuciones que se conceden al Gobierno en los artículos 7º y 9º cesarán dentro de seis meses contados desde el día de la publicación de la presente ley.

11º El Gobierno dará cada mes parte al Congreso sobre el cumplimiento de esta ley, y éste en su vista podrá estrechar el término que señala el artículo anterior.

12º Los españoles empleados cuyo sueldo no llegue a mil quinientos pesos, y a los que a juicio del Gobierno no puedan costear su viage y transporte, se les costeará por cuenta de la hacienda pública de la Federación hasta el primer puerto de la Nación española ó de los Estados Unidos del Norte, según elijan los interesados, procediendo el Gobierno con la más estrecha economía según la clase y rango de cada individuo.

13º En los mismos términos se costeará por la hacienda pública el viage y transporte de los religiosos a quienes no pueda costearlos por falta de fondos, la Provincia o Convento á que pertenezcan.

14º Los empleados que salgan en virtud de esta ley y elijan para su residencia un país que no sea enemigo, disfrutarán de su sueldo pagadero en el punto de la República que señale el Gobierno.

15º La separación de los españoles del Territorio de la República, sólo durará mientras la España no reconozca nuestra independencia.

16º Los españoles que conforme a esta ley pudieren permanecer en el Territorio de la República, prestarán juramento con las solemnidades que el Gobierno estimare convenientes, de sostener la independencia de la Nación Mexicana, su forma de gobierno popular representativa federal, la Constitución y leyes generales, y la Constitución y leyes del Estado, Distrito, y Territorios en que residan.

17º Los españoles que reusaren prestar el juramento prevenido en el artículo anterior, saldrán del Territorio de la República.

18º Se derogan los artículos 2º y 3º de la ley de 25 de Abril de 1826, quedando en todo su vigor el 1º en que se prohibe la introducción por los puertos de la República de los nacidos en España ó súbditos de su Gobierno.

19º Los españoles que hayan de permanecer en la República, no podrán fijar en lo succesivo su residencia en las costas, y a los que actualmente residan en ellas, podrá el Gobierno obligarlos a que se internen en caso de que tema una invasión prócsima de tropas enemigas.

20º Se concede amnistía á los que hayan tomado parte en los movimientos sobre expulsión de españoles, por lo respectivo al conocimiento de los tribunales de la federación, dejando á salvo el derecho de los Estados.

21º La amnistía concedida á los individuos que han tomado parte en los movimientos sobre expulsión de españoles, no comprende á los que también hayan procurado un cambio en la forma de Gobierno representativa popular, federal que adoptó la Nación Mexicana.—**José María de Irigoyen,** Presidente de la Cámara de Diputados.—**Pedro Paredes,** Presidente del Senado.—**Félix María Aburto,** Diputado Secretario.—**Antonio Fernandez Monjardin,** Senador Secretario. (6)

(6) Tornel menciona a los Diputados que votaron a favor de esta Ley, colocándose él mismo en primer lugar y luego los siguientes:

Por tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento. Y para que lo prevenido en el antecedente Decreto tenga su más puntual ejecución, he dispuesto se observen las providencias que siguen:

1ª Los Gobiernos de los Estados dispondrán que salgan de su respectivo territorio todos los españoles de que hablan los artículos 1º, 3º, 5º y 6º del precedente Decreto y que no se hallen en alguno de los casos de escepción de los artículos 2º, 4º, 5º y 7º en el término que los mismos Gobiernos tuvieren á bien señalar a cada individuo, dentro de un mes contado desde el día de la publicación del expresado Decreto en cada Estado, y que solo por particulares circunstancias podrán prorrogar á quince días mas.

2ª Los mismos Gobiernos señalarán á los individuos que salgan de su respectivo territorio en virtud de la anterior disposición, el término proporcionado según las distancias para su salida del territorio de la República, y el derrotero que deban seguir, dando los avisos oportunos a los Gobiernos del tránsito y del puerto por donde hayan de embarcarse, para que estén a la mira de la efectiva salida.

3ª Iguales avisos darán al Supremo Gobierno, publicandolos por la imprenta; y sin perjuicio de ellos á la conclusión del término señalado en la primera de estas prevenciones le pasarán una nota circunstanciada de todos los in-

---

José María Bocanegra, Isidro Rafael Gondra, José Manuel de Herrera, Mariano Blasco, Juan José Romero, Anastasio Cerecero, Juan Tames, Florencio Aburto y otros. Que los Senadores que favorecieron con sus votos esa Ley fueron José Sixto Verduzco, Demetrio del Castillo, Juan Nepomuceno Acosta, Juan Nepomuceno Rosains y otros.

Los que se opusieron fueron los Diputados siguientes: Juan Cayetano Portugal, Francisco Manuel Sánchez de Tagle, José Ignacio Espinosa, José Manuel Couto, Manuel Crescencio Rejón, Andrés Quintana Roo, su padre José Matías y otros. Y los Senadores Francisco Molinos del Campo, Juan de Dios Cañedo, Florencio Martínez, Francisco Tarrazo, Ignacio Paz y otros.

TORNEL, **Op. cit.**, p. 170.

dividuos que hayan salido de su respectivo territorio y de sus clases, con expresión de quedar en él entera y ecsactamente cumplidas las disposiciones de los citados artículos 1º, 3º, 5º y 6º.

4ª Los Gobiernos del tránsito y del puerto por donde se verifique la salida, darán los avisos oportunos al Gobierno del Estado de donde hayan salido los individuos que deben caminar a embarcarse, y los comunicarán asi mismo al Supremo Gobierno general.

5ª Remitirán a éste, además los de cada Estado, dentro de quince días, contados desde la publicación de el precedente Decreto, una nota circunstanciada de los individuos que se hallen en algun caso de las escepciones de los artículos ya citados 2º, 4º y 5º informando las personas que en su concepto sean dignas de que se les conceda la escepción por su afecto a la independencia y forma actual de Gobierno, por su conducta pacífica, y otras circunstancias que los hagan recomendables en la sociedad.

6ª Igual nota pasarán de los individuos á quienes favorezca la escepción del citado artículo 7º dando por cada persona que en su concepto la merezca el informe que previene el 8º.

7ª Dentro del término de un mes, contado desde la publicación de la ley en cada Estado, remitirán los Gobiernos de ellos una nota individual y circunstanciada de los españoles que por las disposiciones contenidas en los artículos 2º, 4º, 5º y 7º de el antecedente Decreto hayan de permanecer en el territorio de la República, y de los demás que continuen en los mismos Estados.

8ª Dentro del mismo término y tan luego como parezca necesario a cada Gobierno, harán al Supremo general, bajo su mas estrecha responsabilidad, el informe que estimen justo, respecto de los individuos a que se contrahe el artículo 9º del espresado Decreto, teniendo muy presente

que él mismo ha encomendado á su zelo y justificacion el apoyo que deben tener en sus informes las providencias del Supremo Gobierno general conducentes a alejar todo peligro funesto a la Nacion.

9ª Los Gobiernos de los Estados, de acuerdo con los Comisarios generales ó sub-comisarios, harán la calificacion correspondiente de la imposibilidad que tengan algunos individuos seculares, de los que deban salir del territorio de cada Estado para costear su viage y transporte.

10ª Del mismo modo calificarán la cantidad que con la mas estrecha economia deba ministrarles la hacienda pública de la federacion para hacer su viage hasta el puerto, según las distancias y la clase y rango de cada individuo, disponiendo que con efecto se les ministre, no escediendo la asignación que hicieren desde dos reales por legua hasta un peso.

11ª Entre estos dos extremos harán del mismo modo la asignación correspondiente á los empleados cuyo sueldo no llegue a mil quinientos pesos anuales.

12ª De las calificaciones que hagan los Gobiernos de cada Estado en la forma explicada sobre la imposibilidad de algunos individuos para costear su viaje y transporte, darán aviso a los Gobiernos de los Estados á que correspondan los puertos por donde deben embarcarse y á este Supremo Gobierno.

13ª Los Gobiernos á que correspondan los puertos, de acuerdo con los Comisarios generales ó sub-comisarios dispondrán que se costee el transporte de cada individuo de los que se ha hablado bajo las consideraciones y con la mas estrecha economía que previene el art. 12º del expresado Decreto.

14ª Precediendo constancia formal de que la provin-

cia ó Convento á que pertenezcan los religiosos de que habla el art. 13º no tienen fondos para costearles el viage y transporte, dispondrán los Gobiernos de los Estados, de acuerdo con los Comisarios, que se les costee de cuenta de la hacienda de la federación, abonándoles lo que corresponda á razón de 29 rs. por jornada de diez leguas, segun las distancias hasta el puerto en que deban embarcarse; y para su transporte por mar se observará lo prevenido en la prevencion anterior.

15ª A los empleados de que habla el art. 14º del precedente Decreto, siempre que acrediten su residencia en pais que no sea enemigo con la certificacion correspondiente, se les pagarán sus sueldos en los puntos en que actualmente los cobran.

16ª Dispondrán los Gobiernos de cada Estado que el juramento que prescribe el art. 16º del precedente Decreto lo otorguen en forma pública, y á la mayor brevedad los españoles de que habla, ante la primera Autoridad política de su residencia respectiva, y un Escribano ó dos testigos de asistencia, extendiendose la diligencia correspondiente por cada individuo, y remitiendo consecutivamente testimonio de todas al Supremo Gobierno.

17ª Se encarga al zelo de los Gobiernos el mas puntual y pronto cumplimiento del art. 17º de dicho Decreto.

18ª Para los efectos de la amnistía de que habla el art. 20º, la publicacion del precedente Decreto se hará extensiva á todos los pueblos y lugares de cada Estado, a fin de que precisamente dentro de tres días de verificada en cada uno de los mismos pueblos y lugares, depongan las armas los que las hayan tomado y se retiren á sus casas, en la inteligencia de que por cualquier acto posterior contrario a la tranquilidad, no serán comprendidos en la amnistía.

19ª Si entre los individuos que deben salir del territorio de la República conforme a los artículos 1º y 3º del antecedente Decreto sin poder gozar escepcion por alguno de los artículos 2º, 4º y 7º, hubiere algunos con casa de comercio establecida, ó que estén encargados de su giro, los cuales *no puedan evacuar* las liquidaciones de sus cuentas y responsabilidades en el término que señala la primera de estas prevenciones, informarán los Gobiernos de los Estados el que en su concepto deba ampliarseles dentro de los seis meses á que puede extenderlo el *Supremo Gobierno* general para que en el que se les concediere salgan indefectiblemente.

20ª El Gobernador del Distrito y los Gefes politicos de los Territorios, procederán *en ellos con* arreglo á todas las anteriores prevenciones.

Palacio del Gobierno Federal en México á 20 de Diciembre de 1827.—**Guadalupe Victoria.**—A. D. Juan José Espinosa de los Monteros.

Y lo comunico a V. para su inteligencia y efectos correspondientes.

Dios y Libertad. México á 20 de Diciembre de 1827.—Juan José Espinosa de los Monteros.

Casa Amarilla, Tacubaya, D. F.
Leg. 60.

PROBLEMAS ECONOMICOS DE YUCATAN EN 1823

NOTA

Como consecuencia de la decisión de Fernando VII en desconocer los tratados de Córdoba, que había firmado el último Virrey español, don Juan O'Donojú, el Emperador Agustín I mandó cerrar los puertos mexicanos al tráfico con Cuba, como posesión española.

Yucatán sufrió serios perjuicios con esa disposición. Cuba era el mejor mercado de sus productos. En La Habana se hallaban los mejores, si no únicos compradores de los artículos yucatecos, especialmente los que salían de Sisal, puerto que se abrió al tráfico en 1811.

El Gobernador y Capitán General enviado por Iturbide a Yucatán, el Mariscal don Melchor Alvarez, (1) consi-

---

(1) Alvarez no era mexicano. Su familia era originaria de Arequipa, Perú. Don Melchor nació en un pequeño puerto llamado Santa María, en las costas patagónicas, en la hoy República Argentina, el año de 1769. Sus padres viajaban entonces rumbo a España y se detuvieron en ese puerto por la proximidad del alumbramiento. Dos años más tarde retornaron los progenitores con sus vástagos. El padre había conseguido en Madrid el empleo de Corregidor de Arequipa.

Además de don Melchor fueron hijos de esa familia don Antonio y don Ignacio, quienes se distinguieron en Perú durante la guerra de emancipación nacional. Llevaron todos estos hermanos los apellidos de Alvarez Thomas.

Comenzó la carrera de don Melchor el 20 de diciembre de 1785, día en que ingresó como cadete en las milicias de Arequipa. Sirvió allí hasta 1793. Pasó luego a España e ingresó sucesivamente en los regimientos de Hibernia, Borbón y Saboya. Se halló en las grandes hazañas en que el pueblo español combatió fieramente a los invasores franceses, como en la heroica batalla del 2 de mayo de 1808 en Madrid y en las célebres acciones de Bailén, Molins de Rey, Tarragona,

deró tan *trágico* el panorama económico que se sintió obligado a tolerar las exportaciones de los frutos yucatecos en las postrimerías de su gobierno. Se afirma que en los primeros meses de 1823 salieron de Sisal para La Habana cerca de 40,000 fardos de productos naturales e industriales que se habían acumulado en los almacenes de ese puerto, con un valor más o menos de 300,000 pesos.

En ese año de 1823 Yucatán experimentó gran crisis económica. En las calles de la capital yucateca abundaba gente menesterosa que solicitaba limosna. Afluían los mendigos de los pueblos de indios en busca de un mendrugo de pan en Mérida. Por los caminos de la provincia agredían las hacien-

---

Torre en Barra, Casa Serratosa, Santa Coloma, Bañolas y por último en las defensas de Gerona y Valencia. Recibió varias heridas en esas batallas, fué hecho prisionero por los franceses en Valencia, logró huir y como consecuencia obtuvo muchas condecoraciones por su heroísmo en esos combates.

En 1813 fué destinado a México para colaborar en la debelación de los insurgentes. Llegó a Veracruz el 19 de abril de dicho año. Tenía entonces el grado de Coronel. El Virrey Calleja lo destinó a Oaxaca, comarca de intensas actividades de los insurgentes mexicanos, particularmente de la bisoña gente que seguía al heroico Cura Morelos. Pronto se le designó Gobernador, Intendente y Capitán General de Oaxaca. Allí fué tenaz perseguidor de los que tanto se esforzaban por lograr la independencia nacional.

El 16 de agosto de 1818 fué trasladado a Querétaro como Jefe Político. Gobernó allí hasta el 9 de marzo de 1820, continuando la campaña contra la insurrección mexicana.

El 2 de septiembre de 1821 resolvió adherirse al plan de Iguala. Iturbide lo llamó cerca y lo designó Jefe de su Estado Mayor. Como tal estuvo en la solemne entrada triunfal del Ejército Trigarante, el 27 de septiembre.

Casi coincidieron sus nombramientos de Mariscal de Campo y de Gobernador y Capitán General de Yucatán. La Regencia del Imperio Mexicano se los extendió el 7 y 8 de enero de 1822, respectivamente. Embarcóse en Veracruz a bordo de la fragata inglesa Tams. El 26 de febrero siguiente, a las diez de la noche, llegó al puerto de Campeche, entrando por la puerta de San Román. Al día siguiente desembarcó y estuvo entre los campechanos cerca de una semana. Pasó a Mé-

das cuadrillas de asaltantes para obtener el sustento necesario. Hechos enteramente extraordinarios en la región, porque el pueblo se había caracterizado por su calidad humana, recios en los trabajos, sobrios en sus ambiciones y aunque modestos en recursos siempre inalterables en su dignidad.

Se insistió en 1823 que permanecieran clausurados los puertos a todo tráfico con Cuba. Agravóse más la situación económica de Yucatán en los últimos meses de ese año, resintiéndose más en Mérida y los pueblos de la costa septentrional. Campeche se defendía mejor porque en ese puerto había campo más amplio a las exportaciones, con sus fre-

---

lida, entrando a esa capital el 9 de marzo y tomando posesión en el acto.

En los primeros días de mayo de 1823 abandonó voluntariamente el gobierno de Yucatán, convencido de no contar con ningún apoyo. Se refugió en Champotón, esperando la mejor ocasión para embarcarse y volver a México, donde tenía familia.

Había casado con doña Guadalupe Miñón Valenzuela. Hijo suyo fué el General don José Justo Alvarez, nacido en Churubusco, D. F., el 9 de agosto de 1821.

Siendo General graduado de Estado Mayor, don José Justo fué Gobernador y Comandante General de Tabasco, 1856-1857, nombrado por el Presidente Comonfort. Figuró después en la Guerra de Reforma y fué leal servidor de la causa de los liberales. Murió siendo General de Brigada y Tesorero de las Cámaras Federales, en Tacubaya, D. F., el 22 de enero de 1897.

Su padre, don Melchor, murió en esta Ciudad de México, el 16 de enero de 1847.

Archivo General de la Secretaría de la Defensa Nacional, México, D. F. Sección de Hojas de Servicios Militares, llamada "Cancelados", Expediente del General de División don Melchor Alvarez.—LIC. JUAN FRANCISCO MOLINA SOLIS, **Historia de Yucatán desde la Independencia de España hasta la época actual** I, (Mérida, 1921), pp. 5-11.—DR. MANUEL MESTRE GHIGLIAZZA, **Apuntes para una relación cronológica de los Gobernantes de Tabasco** (Mérida, 1934), pp. 76-8.—CEFERINO GUTIERREZ, "Efemérides de Mérida de Yucatán, 1798-1822", publicadas en **Boletín del Archivo General de la Nación, XII, 4, p. 708.**

cuentes relaciones con Veracruz y Nueva Orleáns. En el flamante de Sisal todo se reducía al comercio con La Habana. (2)

Las relaciones con Cuba —por su gobierno español— se hicieron más hostiles con la cruel agresión que sufrió el puerto de Veracruz el 25 de septiembre de 1823, que referimos en otro trabajo en este Boletín. (3) Las autoridades de Veracruz acudieron a Yucatán para pedir auxilio en aquella situación angustiosa, creada por el bombardeo del puerto por el Castillo de San Juan de Ulúa. Se envió al Coronel don Ciriaco Vázquez para apremiar la ayuda de los yucatecos. (4) Véase la contestación que el Vocal Secretario de la Junta del Poder Ejecutivo de Yucatán, don Tomás Requena, (5), dirigió al General don Guadalupe Victoria, que publicamos a continuación como Documento Núm. 2.

Pronto surgió otro problema. El 26 de octubre del mismo año de 1823 se verificaron en Mérida las elecciones para designar a los Diputados al Congreso Constituyente Nacional. Resultaron ungidos con el voto de los electores los siguientes: don Lorenzo de Zavala, don Manuel Crescencio Rejón, don Fernando del Valle, don Joaquín Casares y Armas, don José María Sánchez Crespo, don Pedro Tarrazo y

---

(2) MOLINA SOLIS, **Op. cit.**, pp. 8-9 y 16-7.

(3) Véase pp. 154-5 de este número del **Boletín.**

(4) ELIGIO ANCONA, **Historia de Yucatán** III (Barcelona, 1889), pp. 286-7.—MOLINA SOLIS, Loc. cit.

(5) Requena era campechano. Ingresó al Ejército Nacional. Fué comisionado por el Presidente Bustamante, en unión del General Codallos, para tratar la reincorporación de Yucatán a la República, en febrero de 1830, con el Gobernador Carvajal, quien había proclamado el centralismo y separado a Yucatán de la nación desde noviembre de 1829. Era entonces Requena Coronel. Murió siendo Comandante General de las Armas de Jalisco, en Guadalajara, el 31 de octubre de 1850.

MOLINA SOLIS. **Op. cit.**. p. 92.—DR. MANUEL MESTRE GHIGLIAZZA, **Efemérides Biográficas** (México, 1945), p. 53.

Casaña y el inquieto Presbítero don José María Alpuche e Infante. (6) De estos siete, cinco ya se hallaban en la Ciudad de México por haber sido miembros del Congreso Nacional instalado al amparo del primer Imperio Mexicano: Zavala, Rejón, Valle, Tarrazo y Alpuche. Dos, consecuentemente, esperaban los viáticos para emprender el viaje a la capital de la nación: Casares y Sánchez Crespo.

Una comunicación del Gobierno Nacional urgió la presencia de esos Diputados que faltaban. No había dinero en Yucatán para esos viáticos. Todavía más, no lo había para pagar los emolumentos de esos representantes. Testimonio clarísimo de la situación económica que había creado en Yucatán la clausura de los puertos al tráfico con Cuba.

Se recordó entonces en Mérida que en el régimen virreinal se había echado mano, por uno de los Virreyes, de los fondos existentes en las Cajas de Comunidad de los pueblos de indios de Yucatán para resolver los cuantiosos costos de la debelación de los insurgentes mexicanos. Esos fondos se acumulaban año tras año en los siglos virreinales para los casos de emergencia, epidemias, pérdida de cosechas y hambres consecuentes, de modo que los indígenas tuvieran siempre esa reserva. (7)

El documento que hemos hallado y damos ahora a conocer con el Núm. 1, refiere el problema económico de Yucatán en ese año. No se concretó Requena a exponer la situación en forma objetiva, sino que dejó escapar sus sentimientos, levantando el velo de su ideario y permitiéndonos

(6) Con excepción de Zavala y Sánchez Crespo, originarios de Mérida —Zavala nacido en el pueblo de Tecoh, a pocas leguas al sur de la capital yucateca—, los demás eran campechanos. Rejón era natural de Bolonchenticul, población del distrito de Campeche.

(7) MOLINA SOLIS, **Op. cit.**, p. 95, nos dice que ese préstamo, en calidad de depósito, ascendió a medio millón de pesos, y que causaba réditos. Hasta 1830 no se había solventado ese adeudo.

así asomarnos al ambiente psicológico de la época en esa provincia tan castigada por crisis económicas.

Extendió Requena su relación, brevemente, a las relaciones económicas de Yucatán en las postrimerías del régimen español, los efectos que causó allí la contienda revolucionaria de 1810 a 1821 y todos los problemas conexos que tuvieron que sufrir los yucatecos en esos años. Hechos enteramente desconocidos en la historia ya estudiada de ese Estado.

Alamán, que era entonces el Secretario de Estado y del Despacho de Relaciones de la Junta Nacional del Poder Ejecutivo, ordenó la investigación del hecho fundamental que alegaba Requena. Al margen de esa comunicación se asentó el acuerdo.

J. Ignacio Rubio Mañé.

DOCUMENTO NUMERO 1.

(Un sello que dice: "Secretaría del Honorable Poder Ejecutivo de Yucatán".)

Excmo. Señor:—Enterado el Gobierno del acuerdo del Soberano Congreso General Constituyente, que V. E. se sirve insertar de orden del Supremo Poder Ejecutivo, en su oficio fecha 17 de noviembre próximo anterior, relativo a que emprendan marcha para esa capital dentro de tercero día los Diputados electos por este Estado, dispuso se elevase al conocimiento del Augusto Congreso en índice que dirigí el 29 de enero último con el fin de imponer a sus dignos miembros en la correspondencia oficial exterior de algún interés.

No solicitó acuerdo alguno por estar demasiado convencido de la imposibilidad de expensar con los miserables ingresos a los representantes a que se contrae la orden, en tiempo que aun desatendiendo sus indispensables erogaciones no ha podido dar las dietas y alcances a los cinco Diputados existentes en Méjico, sino socorrerlos de tarde en tarde, y eso escasamente; mas, el Augusto Congreso a quien es de sumo respeto, lo mismo que a las demás autoridades yucatecas, cualquiera emanación del Soberano Congreso General, cediendo a la justicia, necesidad y conveniencia de la medida, y después de tributar los homenajes de su consideración hacia ella, ha vuelto a excitar la actividad del Gobierno para que negocie con el de Méjico el cobro de las cuantiosas sumas que adeudan aquellas Cajas Principales a los individuos de esta Península del empréstito que hizo de sus fondos de comunidad para cubrir por este único recurso los gastos precisos de su representación.

No se puede ocultar a este Gobierno la lamentable situación de la Tesorería General y los graves dispendios que pesan sobre sus míseros ingresos; la calidad de esta deuda por el tiempo de su adquisición y el sometimiento a la Península Española en que igualmente se hallaban ambos países; pero si se atiende a los años de trabajo que costó su formación a los desgraciados indígenas por una pequeña donación anual con el objeto de hacer un capital cuyo rédito fuese equivalente a los tributos que pagaban y libertarlos para siempre de esta exacción a la par injusta que atroz, no es extraño que cuando se necesite de una parte para emplearla en beneficio común se haga una reclamación atenta que si bien no será por esa Tesorería en razón de sus pocos provechos, manifiesta los deseos que animan al Gobierno de llenar las miras del Soberano Congreso por el único medio que le es posible.

Si para convencer a V. E. de la horrorosa miseria de estos habitantes necesitase el Gobierno salir fuera de los ordinarios acontecimientos de la revolución que ha agitado la América, de las cómicas y ruinosas escenas de la capital de Anáhuac que se ramificaron en todas las provincias; de las violencias del simulacro monárquico que tanto contribuyó a introducir la desconfianza y paralizar los giros, cuyos efectos han sido el patrimonio común de los americanos, aún hallaría en esta península circunstancias particulares que le persuadiesen ser la que más resintió los efectos del desorden universal. En efecto, antes que el genio de la libertad principiara en Dolores la grande obra que acabó el torrente luminoso e irresistible de la opinión y del valor, Yucatán recibía para sostener su guarnición un subsidio de Méjico; y esta parte de América, de las más amagadas por las fronteras británicas de Walix, era en aquel tiempo guardada a costa de las centrales y seguras.

Impidió la revolución el envío de situados y quedó Yucatán abandonado a los auxilios que le ofrecía su comercio naciente, su industria grosera y su agricultura infan-

til, en defecto de abundantes minerales y otras riquezas que proporcionó la naturaleza a sus hermanas con un mejor clima, sus riegos y sus llanuras de que carece este suelo de temperatura ardiente y de superficie pedregosa.

Sólo quedaba a Yucatán para compensar tan enormes faltas la ventaja de su situación entre los Senos de Méjico y Honduras, que con la actividad y el amor al trabajo de los vecinos inmediatos a las costas disminuía en algo su triste estado, reanimando la marina y comercio exterior. Sus importaciones (sic, debe ser exportaciones) tenían especial expendio en los puertos y barras de Méjico, en los mercados de Guatemala, y sus frutos en la Isla de Cuba, hasta que un enjambre de piratas, infestando sus costas, aniquilaron casi del todo la animación que se había empezado a experimentar. Guatemala, habilitando sus puertos sobre Honduras, paralizó una parte del giro, y el estado colonial de Cuba ha dejado a este comercio en la dura alternativa de conducir sus efectos bajo el pabellón español, exponiéndose a ser apresados por las fuerzas navales de Colombia, o en buques neutrales, pagando el insoportable derecho de extranjería sobre los fletes que arruinaran nuestra marina mercante, o no ser admitidos bajo nuestra bandera aun no reconocida.

Este es el cuadro que ofrece Yucatán a los ojos del hombre de Estado, y en el día que se pone en actitud de defensa, que ha tenido que apelar al precario arbitrio de una contribución extraordinaria y que se halla con un déficit de más de doscientos mil pesos para sus gastos ordinarios, no es difícil vaticinar que si la Isla de Cuba no sigue la suerte de las demás colonias españolas, es horrorosa la decadencia que experimentará este Estado; muy dispuestos sin embargo a defender el decoro de la nación y los intereses comunes por el carácter firme, ilustración, patriotismo y valentía que creciendo a medida de la reducción de intereses han desplegado sus hijos en ocasiones de necesidad.

Por disposición del mismo Gobierno hago a V. E. esta sencilla relación para que forme una idea cabal de la imposibilidad de expensar a los Señores Diputados existentes en el Estado y de los motivos por qué no ha sido puntualmente satisfecho el pedido de auxilios que para defender la común causa hizo el Excmo. Sr. D. Guadalupe Victoria y produjo la contestación que acompaño. (8) Espero se servirá V. E. dar noticia al Supremo Poder Ejecutivo y tributarle los sinceros sentimientos de mi consideración y respeto.

Dios y Libertad. Mérida de Yucatán, 3 de febrero de 1824, 2º de la República Federativa.—**Tomás Requena,** Vocal Secretario. (Rúbrica).—Señor Secretario de Estado y del Despacho de Relaciones, Méjico.

(Al margen:) **Marzo 2/24.—Sáquese copia de estos documentos y remítanse al Soberano Congreso con oficio en que se diga que la deuda de que se hace mención debe calificarse en la Junta de Crédito Público, donde pende el expediente. Comuníquese este paso al Vocal Secretario don Tomás Requena en contestación.**—(Una rúbrica.)

DOCUMENTO NUMERO 2.

(Un sello que dice: "Secretaría del H. Poder Ejecutivo de Yucatán").

Excmo. Señor:—En las circunstancias más apuradas, cuando Yucatán abandonado a sus débiles recursos, a aquellos pequeños auxilios que puede proporcionar un comercio casi aniquilado por el inevitable influjo de nuestro estado político, por su industria naciente y su territorio sin riquezas naturales, en tal situación digo, se ve en el doloroso empeño de exigir sacrificios de sus hijos para tomar una actitud imponente a los enemigos de la libertad.

(8) Véase el Documento Núm. 2.

Este Gobierno, que por una consecuencia del abandono y pobreza pública, ha encontrado destruídos medios de defensa, la artillería desmontada o en ajustes inútiles, las municiones escasísimas, la mayor parte de las armas de infantería de desecho; las fortificaciones con urgente necesidad de reparos, y todo en fin, respirando nuestra impotencia, tiene que edificar de nuevo, y esto con el sentimiento que sus miserables esfuerzos, formando equilibrio entre la posibilidad y el deber, dejen un vacío a sus deseos.

Imagine ahora V. E. cuál sería la consternación del Gobierno al recibir su atenta comunicación de 22 de octubre último que representa tan al vivo el cuadro desastroso de la infortunada Veracruz. En el momento ha puesto en ejercicio el único resorte capaz de proporcionar a V. E. los auxilios que pide y que enérgicamente demanda la justicia y unidad nacional: ha excitado el patriotismo de sus corporaciones municipales para procurarse un donativo y ha abierto empréstitos pagables de los primeros ingresos públicos, que si se colectan como es de esperar, servirán a las miras del socorro que se propone. Ha dado orden para que de Campeche se envíen seis piezas de 24 y cuatro de 16 montadas y las únicas cien granadas de 6 pulgadas que existen (9), ofrecimiento pequeño para las necesidades de Veracruz, infinitamente menor a lo que quisieran todos los yucatecos en obsequio de sus hermanos; pero el único que nuestro fatal estado de nulidad permite al Gobierno, mientras por las contratas que tiene entabladas no se surten los almacenes de artillería de los más indispensables efectos.

---

(9) ANCONA, **Op. cit.** pp. 286-7, menciona esta contribución de Yucatán para auxiliar a Veracruz. Este autor parece haber conocido esta comunicación porque la cita en su bibliografía al calce de la última página citada.

Agrega Ancona que "en otra ocasión ordenó al Congreso local que de los hombres de mar que había en la Península, saliesen doscientos para el puerto de Alvarado, en cumplimiento de una orden que había sido expedida por el Poder Ejecutivo de la Nación. Pero

El Gobierno por mi medio espera de V. E. se convencerá de la sinceridad de sus principios, siéndole muy satisfactorio pueda ratificarlos el coronel comisionado por V. E. que ha tocado de cerca las enunciadas dificultades. Al mismo tiempo admirando los padecimientos de los valientes que V. E. manda, y congratulándose por el lustre que en ello adquiere el nombre americano, promete a V. E. hacer todos los esfuerzos posibles para completar el envío solicitado y tributar a V. E. los puros sentimientos que sabe inspirar el reconocimiento y la unión fraternal.

Dios y Libertad.—Mérida, 19 de diciembre de 1823, segundo de la República Federativa.—**Tomás Requena,** Vocal Secretario. (Rúbrica).—Excmo. Sr. D. Guadalupe Victoria.

Casa Amarilla, Tacubaya, D. F.
Sección de Gobernación, Leg. 44, Exp. 33.

---

como el patriotismo no está reñido con la hospitalidad, y en Mérida estaban avecindados muchos españoles, todavía se conservaba por ellos muchas simpatías, mientras que en Campeche eran odiados por el partido que había llegado a dominar la situación. Habiendo llegado al puerto un buque que traía varios comerciantes españoles emigrados, recogidos en San Juan de Ulúa, el Ayuntamiento no los dejó desembarcar, y aquellos desgraciados se vieron obligados a continuar su viaje para La Habana. "El Congreso del Estado reprobó esta conducta, diciéndole al Ayuntamiento que había oído tal hecho con desagrado".

Este último párrafo lo toma Ancona de la Memoria por el LIC. TOMAS AZNAR BARBACHANO.

NOMBRAMIENTO DEL GENERAL ANTONIO LOPEZ DE SANTA-ANNA COMO COMANDANTE GENERAL DE LAS ARMAS EN YUCATAN

NOTA

El primer campo de experimentación para las ambiciones de mando general —síntomas efectivos en este personaje— que se concedió al joven Antonio López de Santa-Anna fué Yucatán, en condiciones nada propicias para las aspiraciones políticas de sus habitantes, que anhelaban fervorosamente el sistema federal de gobierno en la flamante República.

En el curso del año de 1823, tan pronto como se derrumbó el efímero Imperio Mexicano, en que representó Agustín de Iturbide intentos de remedar a Napoleón Bonaparte, se habían estado manifestando esos vigorosos sentimientos de los yucatecos en afán de vigente respeto a sus características regionales.

Esa evidente expresión comenzó a reflejarse en las pretensiones constitucionalistas de las reuniones en la sacristía de la Ermita de San Juan Bautista, en Mérida de Yucatán, que veía satisfechos sus anhelos en el código español elaborado en Cádiz. Uno de éstos fué desligar las jurisdicciones política y militar en el gobierno provincial. Y como consecuencia de esas aspiraciones constitucionalistas se creó en Yucatán, como en otras provincias, una nueva institución política, la Diputación Provincial, conforme lo había estatuído la Constitución de Cádiz. Subsistió en Mérida hasta el año de 1823, cuando ya se requirieron otros ajustes institucionales más conformes con el régimen nacional.

Todavía en 1822 se renovaba esa Diputación Provincial. El 29 de enero de ese año se reunieron en la Sala Con-

sistorial de la capital yucateca los electores de partido. Eligieron a los nuevos miembros de esa Diputación Provincial, que debían funcionar hasta 1823. Fueron designados don Pedro Almeyda, por Mérida —de los más notables concurrentes a las reuniones de la Ermita de San Juan—; don Mateo Moreno y Triay, por Valladolid —hermano del célebre maestro revolucionario de filosofía don Pablo—; don Manuel Jiménez Solís, por Izamal —el Padre Justis, uno de los Sanjuanistas de más relieve—; don José Francisco Bates, por Tekax —otro Sanjuanista distinguido que había sufrido larga prisión en San Juan de Ulúa por sus ideas políticas y uno de los primeros introductores de la imprenta en Yucatán—; don José Joaquín Torres, por Tihosuco; don Francisco Domínguez, por Hecelchacán y don Pedro José Guzmán, por Tecoh —otro Sanjuanista. Como suplentes fueron electos don Ciprián Blanco, don Basilio Argáiz y don Juan José Espejo. No parece haber habido representante de Campeche en esas elecciones. (1)

Existía un sentimiento de rivalidad entre Mérida y Campeche desde que se creó, a mediados del siglo XVIII, en el referido puerto el empleo de Teniente de Rey. Este funcionario venía a resolver el problema de la sucesión en el mando de la provincia y así en varias ocasiones, al acaecer la muerte del Gobernador y Capitán General en Mérida, pasó a esta ciudad el Teniente de Rey establecido en Campeche, para quedar como gobernante interino, entretanto llegaba de la Corte Española el nuevo mandatario designado por el Rey. Esto causó disgusto a las autoridades municipales de Mérida porque los desplazaba después de más de un siglo de haber sido los Alcaldes Ordinarios, tanto de Mérida como de Campeche y Valladolid —las tres poblaciones de la jurisdicción yucateca que tuvieron cabildos municipales—, quienes sucedían en el mando en sus respectivos distritos cuando quedaba acéfalo.

(1) CEFERINO GUTIERREZ, "Efemérides de Mérida de Yucatán, 1798-1822", publicadas en **Boletín del Archivo General de la Nación**, XII, 4, pp. 705-6.

Esa oposición silenciosa, pero latente, en Mérida tuvo su oportunidad de manifestarse en 1821, cuando el último funcionario español, el Mariscal don Juan María Echeverry y Manrique de Lara, se retiró de Yucatán el 12 de noviembre de 1821; dejando el Gobierno, la Capitanía General y la Intendencia en manos de yucatecos. Se opusieron los meridanos a aceptar al Teniente de Rey. Don Pedro Bolio y Torrecilla (2) se hizo cargo del Gobierno y de la Inten-

---

(2) Don Pedro Bolio y Torrecilla *fué el primer* yucateco que obtuvo un alto cargo en el gobierno de su provincia natal, primero como Oficial de la Real Hacienda, empleo que en el régimen virreinal se daba sólo a españoles, y luego como *Intendente* al dimitir el mando el Gobernador, Capitán General e Intendente don Miguel de Castro y Araoz, en 1820.

Nació don Pedro en Mérida, en cuya Catedral fué bautizado el 31 de enero de 1763, como hijo del Teniente de Milicias don *José* Casimiro Bolio y *Solís y de doña* Petrona *Torrecilla*.

El Obispo de Yucatán Dr. don Antonio Caballero y Góngora protegió decididamente *sus* estudios. En compañía de otros jóvenes yucatecos fué llevado por el prelado a Santa Fe de Bogotá, en 1778, cuando fué promovido a Arzobispo de ese país. Como ya se habían extinguido los importantes establecimientos de enseñanza superior que regenteaban los jesuitas, 1767, existía una crisis de preparación cultural que trató de remediar el Obispo llevándose a Nueva Granada a los jóvenes más dispuestos a trabajos intelectuales. Así pudo terminar Bolio sus estudios en Santa Fe de Bogotá.

Regresó a Mérida de Yucatán y lo hallamos casándose en esa capital el jueves 30 de noviembre de 1797 con doña Tomasa Meneses y Valdés. No tuvo descendencia.

Despuée de muy largos servicios al frente de la Hacienda del Estado de Yucatán, unas veces como Tesorero y otras como Contador, murió Bolio en Campeche el martes 24 de mayo de 1848, a la edad de ochenta y cinco años. Allí se había refugiado el anciano viudo, en compañía de sobrinos suyos, huyendo de la Guerra de Castas que azotaba en esos años a Yucatán.

CRESCENCIO CARRILLO Y ANCONA, **El Obispado de Yucatán** (Mérida, 1895), pp. 899-900.—J. M. VALDES ACOSTA, **A Través de las Centurias**, I. (*Mérida*, 1923), pp. 257-8 y 279-80.—*Archivo* Parroquial de la Catedral de Campeche, entierros, libro 25, ff. llv.

dencia. El Coronel don Benito Aznar y Peón (3) de la Capitanía General.

La designación de Bolio y Aznar fué motivo de oposición en Campeche, reivindicando el mando de la provincia el último Teniente de Rey, Coronel don Juan José de León, quien fué reconocido en ese puerto como Gobernador de la Provincia. Esto encendió los ánimos entre ambas ciudades, Mérida y Campeche, iniciándose entre ellas una política constante de contradicción radical.

En Campeche se tomaron entonces siempre las determinaciones más audaces en los problemas nacionales. En

---

(3) El Coronel Aznar y Peón nació también en Mérida de Yucatán el 28 de marzo de 1789, hijo del Coronel de Artillería don Tomás Aznar y Aznar, natural de la aldea de Bubal, en los Pirineos, jurisdicción de Jaca, en Aragón, España, y de doña Antonia Tecla Peón y Cárdenas, de una de las familias de mayores posibilidades económicas en Yucatán.

Huérfano de padre, muy joven fué protegido en su carrera militar por el Gobernador, Capitán General e Intendente de Yucatán don Benito Pérez Valdelomar, quien lo nombró su ayudante. Acompañó a éste cuando fué designado Virrey de Nueva Granada, en 1811. Y al acaecer la muerte de Pérez Valdelomar en Panamá, el 3 de agosto de 1813, casó Aznar con la hija de su protector, en esa ciudad el 3 de diciembre siguiente. En compañía de su joven esposa volvió a Yucatán y fué padre de una numerosa familia, cuyos miembros se distinguieron en el foro, en la política, en el comercio, en la milicia, en las actividades intelectuales y docentes, como también en el fomento de la agricultura.

En varias ocasiones fué el Coronel Aznar Diputado por Yucatán al Congreso Nacional. Siempre militó en el bando centralista, como todos los militares yucatecos que habían nacido bajo el gobierno español. Fué Gobernador interino del Estado de Yucatán en 1837.

Murió en Mérida el 11 de mayo de 1847.

LIC. JUAN FRANCISCO MOLINA SOLIS. **Historia de Yucatán desde la Independencia de España hasta la época actual,** I (Mérida, 1921), pp. 39 y 140-2.—VALDES ACOSTA, **Op. cit.,** II. (Mérida, 1926), pp. 105-6, 110-11 y 127-8.

Mérida se prefería dar compases de espera, como queriendo dar espacio a las meditaciones y luego resolver con toda parsimonia. Los campechanos querían de una buena vez precipitarse por la ruta nacional y andarla a toda prisa. Los meridanos veían las cosas con más calma, se deseaba que con el sosiego se conocieran más a fondo los problemas.

Después del gobierno del Mariscal don Melchor Alvarez, 1822-1823, de quien damos noticias en otro trabajo en este Boletín, (4) la Diputación Provincial reguló de hecho enérgica y directamente los destinos de Yucatán. Alvarez, como Echeverry lo había hecho, dejó el mando en manos del experimentado don Pedro Eolio y Torrecilla, cuando abandonó Mérida en mayo de 1823. No quiso Alvarez dejar sucesor en el mando militar. La Diputación Provincial resolvió esto, designando al Coronel de Ingenieros don José Segundo Carvajal (5) como Comandante General de las Armas.

---

(4) Véase pp. 131-3 en este Boletín.

(5) Carvajal nació en Mérida el 11 de mayo de 1791. hijo del Secretario del Gobierno y Capitanía General de Yucatán don Antonio Carvajal y de la Vega, español, y de doña María Francisca de Cavero y Cárdenas, meridana.

Su vocación militar fué decididamente protegida por el Gobernador, Capitán General e Intendente de Yucatán don Benito Pérez Valdelomar, quien lo ayudó para trasladarse a España, y en la Real Academia de Ingenieros Militares, en Barcelona, hizo sus estudios hasta graduarse.

Volvió a Yucatán y en Mérida casó en primeras nupcias con doña Catalina de Iturralde y Vergara, campechana; y en segundas nupcias con doña Ana Gutiérrez Estrada, también campechana, hermana del célebre político don José María. De ambos matrimonios dejó descendencia numerosa en Campeche. De hecho don José Segundo fue tronco de los Carvajales de Campeche y su hermano don Manuel, casado en Mérida con doña Mariana Sánchez Crespo, fué el tronco de los Carvajales de la capital yucateca.

Fué Gobernador de Yucatán, después de ser el caudillo de una revolución que se inició en Campeche en la tarde del 5 de noviembre

Las atribuciones ejecutivas que se tomaba esa Diputación Provincial comenzaron a ser censuradas en los palenques políticos de la provincia. El 24 de marzo de 1823 se juzgó necesario desplazar a esa única institución que había quedado del régimen español. Se designó una comisión de cinco miembros que estudiara la extensión de esas facultades administrativas. Su dictamen fué en el sentido de que ya debían ajustarse las instituciones políticas conforme al cartabón federalista. Propuso establecer una Junta

---

de 1829, contando con el apoyo de todos los militares de la península y proclamando el sistema central de gobierno para la República. Carvajal era entonces Comandante General de las Armas en el Estado. Por no estar de acuerdo con el régimen federal en la nación, declaró la separación de Yucatán, situación que subsistió hasta el 21 de septiembre de 1831, fecha en que reunida una convención en Mérida se resolvió regresar al federalismo y reintegrarse a la nación. Carvajal decidió entonces dividir los mandos, quedándose él con el militar y trasladándose a Campeche. Quedó en Mérida el gobierno civil en manos de don Pablo Lanz Marentes. ¡Curioso! Lanz Marentes era campechano y ejerció la jurisdicción civil en Mérida. Carvajal era meridano y estableció la jefatura militar en Campeche. Así se intentaba resolver pacíficamente las disenciones entre ambas ciudades y nivelar las facultades del mando. Mas, pronto Lanz dejó el gobierno a don Manuel Carvajal, hermano de don José Segundo. Así quedó todo en familia. ¡Un efectivo nepotismo!

El gobierno de los Carvajales duró hasta que el 9 de noviembre de 1832 se repuso a don José Tiburcio López Constante en el gobierno del Estado, del que había sido privado por la subversión de Carvajal y los militares. Esta reposición fué el resultado de otra revolución rápida, la pronunciada en Mérida por el Teniente Coronel don Jerónimo López de Llergo, campechano.

Murió Carvajal en Campeche, donde vivió los últimos treinta años de su vida, el 5 de noviembre de 1866.

Archivo General de la Secretaría de la Defensa Nacional, México, D. F., Sección de Hojas de Servicios Militares, llamada "Cancelados", Expediente del Coronel don José Segundo Carvajal.—MOLINA SOLIS, **Op. cit.,** pp. 86-105. Este autor afirma que Carvajal era campechano, informe equivocado como lo comprueba el Dr. Mestre Ghigliazza.—VALDES ACOSTA, **Op. cit.,** II, pp. 87; y III, pp. 190 y 427.—DR. MANUEL MESTRE GHIGLIAZZA, **Efemérides Biográficas** (México, 1945), p. 94.

Provisional de Gobierno y que fuera electa popularmente. Y antes de disolverse la Diputación Provincial se consultó la cuestión a una asamblea de notables, que fué convocada en seguida.

En esa asamblea se acordó designar ya a la Junta Provisional de Gobierno, otorgándole facultades ejecutivas. Quedó formada por don José Tiburcio López Constante (6)

(6) López Constante fué una de las prominentes figuras del federalismo en Yucatán, en varias ocasiones Gobernador del Estado y de una inquebrantable firmeza en sus convicciones políticas, respondiendo bien con su apellido materno.

Nació en Mérida el 10 de agosto de 1795, hijo de don Manuel López Noriega, natural de Santander, España, y de doña Antonia Constante, de Hecelchakan. Sus estudios literarios los hizo en el Seminario Conciliar de San Ildefonso, en la capital yucateca, y de cuyo instituto era catedrático de filosofía su hermano mayor, el Pbro. don Manuel. Luego se dedicó al comercio, "en el cual se conquistó la fama de activo, emprendedor y honrado a carta cabal. Era el tipo de un joven burgués de la pequeña industria, franco, caballeroso, y, por lo tanto, muy popular entre sus iguales".

El historiador Molina Solís continúa refiriéndonos que "desde entonces descollaron en él las cualidades de hombre de gobierno: elevación de ideas, resistencia al trabajo prolongado, firmeza suave, perseverancia, espíritu muy marcado de moderación, templanza y transacción".

Que participaba "de la embriaguez que entonces se sentía por las ideas generales de patriotismo, por las grandes y hermosas palabras, de la pasión por los giros oratorios".

Que "iniciado dede temprano en la política del país no tardó en hacerse un lugar honorífico y ocupar una curul en el Congreso, donde mostró el fondo de su naturaleza independiente, pero flexible, tolerante, sociable, cordial, que le ganó muchas simpatías, atrayéndole gran número de amigos".

Y que así, en 1825 "fué muy lógicamente electo candidato al gobierno, atendida su adhesión al progreso, a la libertad política, unida con invariable rectitud de principios, integridad y antipatía a toda clase de medios extremos, elemento esencial de su carácter y que conservó hasta las postrimerías de su vida...."

Fué muy amigo de Benito Juárez y en 1858, cuando éste "lucha-

y don Raimundo Pérez, de Mérida; don Pablo Lanz Marentes y don Simón Ortega, de Campeche; y don Francisco Facio, (7) natural de Veracruz y vecino de Mérida. Como suplentes fueron designados el Coronel don Benito Aznar y Peón, de Mérida; el Presbítero don José María Meneses y Tenorio, don Perfecto Sáenz de Baranda y Borreyro y don Manuel Rodríguez de León, de Campeche; y don Pablo Moreno y Triay, de Valladolid.

También se le otorgó a esa Junta la facultad de con-

---

ba contra los conservadores, López Constante hacía votos ardientes por una evolución que poniendo de acuerdo las voluntades por recíprocas concesiones, *estableciese* un gobierno justo, equitativo y respetable". Y que así le decía en carta fechada en Nueva Orleáns el 14 de mayo de ese año: "....*me* inspira gran esperanza en que se ocupará *asiduamente en escojitar los medios más convenientes* y adecuados para dirigir la cosa pública así a los positivos intereses de la reanimación de nuestra agonizante patria, cuando a un plan honradamente *conciliador y capaz de poner término* a los extremos a que quieren conducir las diferencias exageradas que desgraciadamente se agitan entre los dos bandos que se disputan el poder y sin tener en cuenta de que a porfía se *encaminan* a la completa destrucción de la moribunda nacionalidad".

Murió López Constante pocos meses después de haber escrito aquella carta, en Nueva Orleáns el 25 de septiembre de 1858, donde vivió los últimos quince años de su vida.

Su hermano don Manuel tuvo un fin trágico. Era Cura y Vicario in-Cápite en Valladolid de Yucatán, cuando trató de conciliar a los indios rebeldes que intentaban sitiar esa población. Cayó en una celada que le prepararon los mayas insurrectos y fué bárbaramente sacrificado por éstos el 15 de enero de 1848. Fué una de las terribles escenas de la Guerra de Castas.

SERAPIO BAQUEIRO, **Historia del Antiguo Seminario Conciliar de San Ildefonso** (Mérida, 1894), pp. 31 y 59-60.—MOLINA SOLIS, **Op. cit.**, pp. 69-70.—CARLOS R. MENENDEZ, **90 años de Historia de Yucatán,** 1821-1910 (Mérida, 1937), pp. 312.

(7) Facio fué después Coronel del Ejército Nacional y el Emperador Maximiliano lo designó su Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario en España. Murió en París el año de 1873.

DR. MESTRE, **Op. cit.,** pp. 116-7.

vocar a un Congreso Constituyente, reunido el cual desaparecería la Diputación Provincial. Y se ratificaron a Bolio y a Carvajal sus nombramientos para que continuasen en sus funciones política y militar, pero enteramente sujetos a la nueva institución.

El 28 de julio de 1823 se reunieron en Mérida los electores de toda la provincia y designaron a los veinticuatro Diputados de ese Congreso Constituyente. El 20 de agosto inmediato se instaló ese cuerpo legislativo bajo la presidencia de un activo comerciante de la plaza de Campeche, el montañés don Pedro Manuel de Regil y de la Puente. (8) Su primera declaración fué preconizar el sistema republicano federal, expresando categóricamente que Yucatán se constituía en Estado Libre y Soberano en su régimen interno y que su unión a la nacionalidad mexicana había de ser con los requisitos de un régimen que garantizara esas aspiraciones políticas.

---

(8) Regil nació en la aldea de Arredondo, provincia de Santander, España, el 30 de enero de 1774, hijo de don Pedro de Regil y Pardo y de doña María Cruz de la Puente y Solana.

Pasó a América muy joven y estableció una casa comercial en Veracruz. Luego se trasladó a Campeche y prosperó en sus actividades comerciales. Casó en ese puerto el 24 de febrero de 1805 con doña Francisca de Estrada, campechana, fundando numerosa familia que se extendió hasta Mérida.

Fué Diputado por Yucatán a las Cortes Constituyentes de Cádiz. El historiador Molina Solís nos lo pinta como "constitucionalista decidido, partidario franco del progreso, amigo de las reformas administrativas", sabía unir "la calma austera y solemne a cierto ardiente apasionamiento contra las arbitrariedades del antiguo régimen, se había conquistado renombre de patriota ora en los escaños de la Diputación Provincial ora luego en la caliente arena del Congreso, en donde su palabra vehemente fustigó con brío los defectos del gobierno colonial".

Escribió y publicó varios trabajos sobre estadística de Yucatán.

Murió en Campeche el 10 de julio de 1855.

MOLINA SOLIS, **Op. cit.**, p. 70.—VALDES ACOSTA, II, 373-5 y 381-2.

Las audaces declaraciones iniciales del Congreso Constituyente de Yucatán, por su exaltado sentido de autonomía y su anhelosa expresión de federalismo fueron una sorpresa. Aun no se había reunido el Congreso Constituyente Nacional para la discusión del sistema político que había de regir los destinos de la nación, después del efímero y frustrado ensayo monárquico, y ya Yucatán reclamaba bases para una alianza, para una confederación, para una constitución nacional en que se significara un elevado respeto a sus elementos regionales. En sentido y oportunidad similares se manifestaba el Congreso Constituyente reunido en Guadalajara. Y cuando llegó a Mérida la convocatoria para designar a la representación que había de llevar a la asamblea nacional la voz de la provincia, ya estaba en plenas funciones de deliberación el Congreso yucateco. (9)

Muy serios problemas confrontaron en Yucatán los miembros de su Junta del Poder Ejecutivo, especialmente la crónica oposición de las autoridades municipales de Campeche a todas las decisiones que se tomaban en Mérida. Y un suceso de trascendencia nacional vino a empeorar aquella situación.

Los españoles intransigentes que no habían querido aceptar la independencia nacional, ni aun el Plan de Iguala, se refugiaron en la fortaleza de San Juan de Ulúa. Desde La Habana se había estado reforzando la guarnición de ese castillo desde principios de 1822. En octubre de ese año se había encargado del mando el Mariscal don Francisco Lemaur. Hombre de grandes ambiciones, el nuevo comandante no quiso conformarse con aquel reducto y trató de expansionar su jurisdicción. La ocasión se le presentó en septiembre de 1823, cuando advirtió que en la plaza de Veracruz había intentos de fundar un establecimiento en la abandonada Isla de Sacrificios. Peregrinamente el Mariscal español quiso reivindicar esa posesión. Con tono soberbio se

(9) ELIGIO ANCONA, **Historia de Yucatán**, III (Barcelona 1889), pp. 257-91.—MOLINA SOLIS, **Op. cit.**, 11-6.

expresaba en las comunicaciones de protesta que dirigió a don Eulogio de Villaurrutia, Gobernador interino del puerto. Se encendieron las discusiones epistolares hasta que llegó el momento en que hablaran los cañones. En el mediodía del 25 de septiembre de 1823 abrió el Castillo de San Juan de Ulúa las bocas de sus ametralladoras y lanzó un fuerte bombardeo sobre Veracruz, que duró hasta el día siguiente. (10)

El 12 de octubre siguiente comunicaban las autoridades de Campeche a las superiores de la capital de la provincia, que había llegado a ese puerto una goleta nacional llamada *Indagadora*, con las noticias de lo acaecido en Veracruz. Que el fuego de la metralla había hecho tremendos estragos. Que habían quedado demolidas la Casa de Gobierno, varias iglesias y otros odificios. Se pedía auxilio de Yucatán para remediar aquella situación angustiosa. (11)

La conducta atrabiliaria del Comandante General del Castillo de San Juan de Ulúa, bombardeando cruelmente el puerto de Veracruz, tan injustificada agresión dió motivos a los agitadores campechanos para encender los ánimos contra los españoles que aún residían en el puerto y permanecían ocupando empleos en la administración pública. El 15 de febrero de 1824 se desataron las pasiones de los campechanos en un motín popular contra los gachupines, pidiendo su expulsión, que tuvo todo el apoyo de las autoridades locales.

El Gobierno del Estado de Yucatán, por voz de su Congreso Constituyente, no aprobó las entusiastas decisiones de los campechanos. Consideró aún necesario detener aquel radicalismo y tomar la decidida resolución de someterlos al orden. El Comandante General de las Armas, don José Se-

(10) DR. MANUEL B. TRENS, **Historia de Veracruz**, III (Jalapa, 1948), pp. 390 y 474-86.

(11) MOLINA SOLIS, **Op. cit.**, pp. 19-21.

gundo Carvajal, recibió órdenes de pasar inmediatamente a ese puerto y al mando de fuerzas militares que se organizaron en Mérida con el nombre de "Columna Volante de la Unión".

Llegó Carvajal a Campeche el 27 del mismo febrero. Conforme a las instrucciones recibidas no atacó la plaza. Procuró por todos los medios establecer el orden público. No se llegó a ningún combate en este conflicto, conocido en los anales vernáculos con la denominación de "Guerra de la Columna" por el nombre dado al organismo castrense venido de Mérida.

Carvajal se concretó a una lucha diplomática con los campechanos por medio de comunicaciones que esforzaban al convencimiento. Estableció sus tropas fuera de las murallas que defendían al puerto, en la plaza de Santa Ana. Desde allí ordenaba el coronel meridano frecuentes salvas de artillería para recordar a los campechanos su presencia. Estos no dejaron de hacer coplas festivas en que se reflejaba la poca simpatía que les inspiraban aquellos militares venidos de Mérida. Así permaneció aquel estado de cosas hasta mediados de mayo de 1824. (12)

Entretanto llegaron las noticias a México de la pugna entre las dos ciudades yucatecas. Se temió que se iniciara en la provincia una guerra civil. Se resolvió enviar a Yucatán a un Comandante General de las Armas para establecer el orden en la península maya. Y así fué llamado el General de Brigada don Antonio López de Santa-Anna para encargarse de este mando militar.

---

(12) ANCONA, Op. cit., pp. 287-91.—FRANCISCO ALVAREZ, Anales Históricos de Campeche, 1812-1910, I (Mérida, 1912), pp. 170-3.—MOLINA SOLIS, Op. cit., 21-9.

Es muy curioso que después Carvajal, que se hizo tan antipático a los campechanos por haber comandado esa expedición, haya casado con dos campechanas, como ya hemos visto, y hasta en los últimos treinta años de su vida haya residido siempre en Campeche, donde murió, como ya hemos informado.

Podemos hoy conocer el texto del nombramiento a favor de López de Santa-Anna —enteramente inédito— por una comunicación que hemos hallado en nuestras investigaciones en la rica documentación que se guarda en la llamada Casa Amarilla, cuya organización se ha puesto a mi cuidado. Esa comunicación fué dirigida por el Secretario de Guerra y Marina, General don Manuel Mier y Terán (13) al señor don Juan Guzmán, Oficial Mayor encargado del Despacho de la Secretaría de Relaciones. Transcribe en ella el nombramiento expedido a López de Santa-Anna el 26 de marzo, fecha que nos demuestra la acción inmediata que se quiso tomar en el conflicto entre Mérida y Campeche.

En minutas que se guardan en el mismo expediente se hizo constar haberse girado las comunicaciones respectivas al Gobernador de Yucatán y al Alcalde de Campeche.

El 23 de abril de 1824 el Congreso Constituyente de Yucatán nombró un Gobernador, después de haber acordado disolver la junta del Poder Ejecutivo. La designación recayó en un joven abogado campechano, Lic. don Francisco Antonio Tarrazo. (14) Este fué el primer Gobernador del Estado de Yucatán que hubiese nacido en la misma península.

---

(13) El General de División don Manuel Mier y Terán nació en la Ciudad de México el 18 de febrero de 1789. Después de breve tiempo en la Secretaría de Guerra y Marina, que entregó a don Manuel Gómez Pedraza, tuvo una actuación muy movida en Texas. Murió el 3 de julio de 1832, en forma fatal suicidándose en Padilla, Tamaulipas.

DR. MESTRE, **Op. cit.**, p. 21.

(14) Tarrazo nació en Campeche el 18 de febrero de 1792, hijo del Guardamayor de ese puerto don Francisco Tarrazo y López, natural de Córdoba, España, y de doña Antonia Casaña y Rodríguez Arteaga, natural de Puebla de Montalván, Toledo, España.

Hermanos suyos fueron don Pedro y doña María Josefa Carlota. Todos nacidos en Campeche. Don Pedro fué en varias ocasiones Diputado por Yucatán al Congreso Nacional. Murió siendo Administrador de la Aduana del puerto de Tampico.

Doña María Josefa Carlota casó en Campeche el sábado 30 de no-

Tan pronto se supo en Mérida que López de Santa Anna había sido nombrado Comandante General de las Armas presentó Tarrazo su renuncia ante el Congreso. No fué aceptada. Repitió las instancias el 22 de mayo y el 10 de junio de 1824. Entretanto el General López de Santa-Anna desembarcaba en Campeche, el 18 de mayo, a bordo de la goleta mexicana de guerra Iguala, en compañía de su Estado Mayor.

---

viembre de 1805 con don Manuel Antonio Barbachano y González Villar, natural de Gijón, Asturias, España, y de familia originaria, los Barbachanos, de las Provincias Vascongadas. De este matrimonio nacieron dos célebres yucatecos, el político don Miguel Barbachano, Gobernador que fué del Estado en los agitados años de la Guerra de Castas y promotor de diversas revoluciones en esa región; y del no menos célebre literato don Manuel Barbachano, que popularizó en las letras yucatecas el seudónimo de Don Gil de las Calzas Verdes. Don Manuel fué el primogénito de ese matrimonio, nacido en Campeche el 22 de septiembre de 1806. Un año después vino al mundo su hermano Miguel, también en Campeche, el 29 de septiembre. Ambos hermanos fueron educados en España, llevados por su padre, quien huyo de Campeche por el ambiente hostil que allí se había creado contra los españoles. Por los treintas de ese siglo volvieron a Yucatán y se establecieron en Mérida.

Tarrazo, don Francisco Antonio, se educó en la Ciudad de México. A la edad de dieciséis se matriculó en la Facultad de Leyes y Cánones de la Universidad Real y Pontificia, el 15 de marzo de 1808. Así aparece inscrito su nombre en esas matrículas de esa fecha para el primer curso en esos estudios. Lo hallamos después matriculándose para el segundo el 7 de febrero de 1809, para el tercero el 22 de diciembre siguiente, para el cuarto el 20 de diciembre de 1810 y para el quinto el 23 de octubre de 1811. Estudiaban en la misma facultad otros jóvenes de Yucatán: Andrés Quintana Roo, meridano, y los campechanos José Basilio Guerra y Aldea, José Felipe de Estrada y de la Fuente del Valle y Tomás Antonio O'Horan y Argüello. Desgraciadamente no se conserva el libro de exámenes profesionales de esa facultad, el que comprende los años de 1811 a 1842, para determinar las fechas de las graduaciones de estos abogados que brillaron en el foro y en la política mexicana. O'Horan en Centroamérica.

Al fin, el Congreso del Estado aceptó el 6 de julio siguiente la renuncia reiterada de Tarrazo. El 20 del mismo mes designaba Gobernador de Yucatán nada menos que al recién llegado Comandante General de las Armas, el General don Antonio López de Santa-Anna.

Después de realizados sus estudios en México, Tarrazo volvió a Yucatán. Como consecuencia de la asamblea celebrada en Mérida el 15 de septiembre de 1821, convocada por el último Gobernador y Capitán General español en Yucatán, Mariscal don Juan María Echeverry y Manrique de Lara, en que se resolvió adherirse al Plan de Iguala, Tarrazo fué de los comisionados para venir a México y tratar con Iturbide las condiciones con que la provincia formaría parte del Imperio Mexicano.

Después fué electo Diputado por Yucatán, en compañía de su hermano Pedro, al Congreso Nacional que convocó Iturbide. Volvió a Mérida después de la abdicación de Agustín I. Luego fué Gobernador de Yucatán, como hemos visto. Una vez más vino a México y fué nombrado en unión de sus conterráneos ya citados, Quintana Roo, Guerra Aldea y Estrada, como los primeros magistrados que habían de fundar la Suprema Corte de Justicia de los Estados Unidos Mexicanos.

Un rasgo que mucho enaltece a Tarrazo nos lo refiere el historiador Ancona. Dice que "a pesar de su juventud, se había distinguido ya por su rectitud y buen juicio, así en su profesión de abogado, como en el primer Congreso mexicano de que formó parte como diputado por Campeche, su país natal. Un suceso que acaeció el año siguiente, probará hasta qué grado poseyó estas raras cualidades el Sr. Tarrazo. Habiendo obtenido la mayoría de votos de las legislaturas para magistrado de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, se negó a tomar posesión de este elevado destino, alegando que no tenía los treinta y cinco años que exigía la Constitución federal".

Murió Tarrazo, joven y soltero, en la Ciudad de México, en su casa habitación, Núm. 12 de la 2ª Calle de Plateros —hoy Avenida Madero— el 15 de mayo de 1830. Era entonces Senador por Yucatán.

Archivo Parroquial de la Catedral, Campeche, Camp., bautizos, libro 26, folio 43 vuelto; y libro 30, folios 129 y 180 vuelto; y matrimonios ultramarinos, libro 3, folio 50.—Archivo parroquial de la Catedral, México, D. F., entierros, libro 7, folio 117 vuelto.—Archivo General de la Nación, México, D. F., Universidad, Matrículas de Leyes y Cánones, libro 312.—ANCONA, **Op. cit.**, p. 293.—MENENDEZ, **Op. cit.**, p. 120.—DR. MESTRE, **Op. cit.**, p. 19.

Tal fué el ambiente político que halló en Yucatán ese personaje y cuyo gobierno en este Estado refiere extensamente CARLOS R. MENENDEZ en LA HUELLA DEL GENERAL DON ANTONIO LOPEZ DE SANTA ANNA EN YUCATAN (Mérida, 1935).

Gobernó dicho Estado hasta el 25 de abril de 1825, nombrando el Congreso a don José Tiburcio López Constante para sucederle. (15)

J. Ignacio Rubio Mañé.

(15) MENENDEZ, 90 años de Historia de Yucatán, p. 137.

(Un sello que dice:) **Secretaría de Guerra y Marina, Sección 4/a.**

Con fecha 26 de marzo último dije al General de Brigada don Antonio López de Santa-Anna lo siguiente:

"El Supremo Poder Ejecutivo ha tenido a bien nombrar a V. S. de Comandante General del Estado Libre de Mérida de Yucatán. (16) Lo que aviso a V. S. de orden de S. A. para su satisfacción, y que con oportunidad marche a ocupar el puesto que se le ha confiado, en concepto de que deben acompañar a V. S. todos los oficiales que forman el depósito en la División del Excmo. Sr. Gral. don Nicolás Bravo, para lo que ya se pasan las órdenes correspondientes".

Y lo traslado a V. S. para que de orden del Supremo Poder Ejecutivo (17) lo comunique a todas las autoridades

---

(16) Con el nombre de Mérida de Yucatán fué conocida la provincia en la organización del sistema de Intendencias que por orden de Carlos III se instituyó para regir al Virreinato de Nueva España en 1787.

(17) El Supremo Poder Ejecutivo estaba compuesto entonces por un triunvirato militar, los Generales don Pedro Celestino Negrete, don Nicolás Bravo y don Guadalupe Victoria.

Bravo y Victoria no estaban entonces en México. Bravo se hallaba en Guanajuato reprimiendo insurrecciones. Victoria en Veracruz con igual cometido y particularmente para vigilar las inquietas actuaciones de López de Santa-Anna. Precisamente cuando éste fué enviado a Yucatán, pudo Victoria volver a México y hacerse cargo de su puesto como miembro de esa Junta Nacional del Poder Ejecutivo el 16 de junio de 1824, después de haber resuelto cuestiones "muy graves".

Las ausencias de Bravo y Negrete fueron llenadas por don Mariano Michelena y don Miguel Domínguez, el célebre Corregidor de Querétaro. Mas tarde fué necesario agregar otro suplente, el General don Vicente Guerrero.

de aquel Estado y a las de Campeche, respecto a hallarse esta plaza en disensiones con su capital, por cuya causa dirija V. S. todas las expresadas órdenes en derechura al mencionado General Santa-Anna que les debe dar giro.

"Dios y Libertad. México, abril 23 de 1824.—**Terán.**—(Rúbrica).—Sr. Oficial Mayor Encargado del Despacho de Relaciones."

Casa Amarilla, Tacubaya, D. F.
Sección de Gobernación, Leg. 44, Exp. 12.

INDICE DEL RAMO DE TIERRAS

Volúmenes 1914 a 1929

(Continúa.)

Años 1788-89. Vol. 1914. Exp. 1. F. 16. AYOTLA, SANTA MARIA, NATIVITAS, Pº—Micaela Jerónima contra José Tomás, por la propiedad de un terreno de repartimiento.—Juris. Edo. de México.

Año 1746. Vol. 1914. Exp. 2. F. 67. JUCHITEPEC, Pº—Vicente de Rivera y Saavedra, en los autos de contradicción de la posesión de tierras que se dieron a Francisco de la Cotera. Se cita la hacienda de Santa Fe de los Ahuehuetes. Restitución de ocho caballerías de tierra, en virtud del despacho expedido por el juez privativo de tierras y aguas. Un plano a colores de Antonio Cataño Cordero. Juris. Edo. de México.

Año 1876. Vol. 1914. Exp. 3. F. 12. SOCHÍACA, NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE, Pº—Bartolomé Díaz Borrego en representación de Bernardino de Sena y Leonardo Antonio, de este barrio, sujeto a Santo Domingo Chimalhuacán, en la restitución de tierras que se les hizo. Cita un terreno denominado Amanaltenco. Juris. Edo. de México.

Años 1787-1804. Vol. 1914. Exp. 4. F. 112. JUCHITEPEC, SANTO DOMINGO, Pº—Solicitud de las autoridades y demás común y naturales de este pueblo, para que el Marqués de Rivascacho, les permita usar de las aguas, talar árboles, pastos y demás aprovechamientos de las tie-

rras de su propiedad. Cita la hacienda de Tequimulco. Juris. Edo. de México.

Año 1795. Vol. 1914. Exp 5. F. 6. ZAPOTITLAN, SANTIAGO, Pº—Pedro Vital contra su primo Juan de Dios, por la posesión de una yunta de bueyes y otros bienes. Juris. D. F.

Años 1714-23. Vol. 1914. Exp. 6. F. 16. REYES, LOS, Pº—Luisa Agustina de los Reyes, para que se le ampare en la posesión de dos terrenos, el uno denominado Contla y otro Zola, que heredó de sus padres, en este pueblo de la jurisdicción de la Parcialidad de San Juan, México. Juris. D. F.

Años 1768-76. Vol. 1914. Exp. 7. F. 8. SOYATZINGO, SAN ANTONIO, Pº—Antonio Galicia, principal de este pueblo, contra Luis Francisco por la posesión de una casa y terreno.—Juris. Edo. de México.

Años 1766-67. Vol. 1914. Exp. 8. F. 38. SOYATZINGO, SAN ANTONIO, Pº—Santiago Cristóbal, contra Diego Ramos, por la posesión de una casa denominada Zacaxéchitl y un magueyal. Juris. Edo. de México.

Año 1792. Vol. 1915. Exp. 1. F. 4. CHIMALHUACAN, SANTO DOMINGO, Pº—Ordenando que se ampare y proteja a Julián Antonio, en la posesión de un terreno que pretenden Paulina y Marcelo Antonio. Juris. Edo. de México.

Años 1674-1730. Vol. 1915. Exp. 2. F. 150. CHALCO, Pº—Diligencias, promociones y demás actuaciones efectuadas en la compraventa de la hacienda de Nuestra Señora de la Concepción, entre el Colegio Máximo de San Pedro y San Pablo, de la Compañía de Jesús, y la Mariscala de Castilla. Testamento del licenciado Diego de Peralta Goñi, cura beneficiado de Jalpantepec, en Puebla. Juris. Edos. de México y Puebla.

Año 1779. Vol. 1915. Exp. 3. F. 11. TLALTENCO, SAN FRANCISCO, Pº—Sebastián de la Cruz, contra el teniente de cura de ese pueblo bachiller Domingo González de la Zarza, por la posesión de tres terrenos. Juris. Edo. de México.

Años 1780-94. Vol. 1915. Exp. 4. F. 37. CHALCO, Pº—Celestino Eugenio, tributario del pueblo de Santa Catarina, jurisdicción de Tlalmanalco, contra Felipe Serrano y Dominga Juana, por rescisión de la compraventa de un terreno. Juris. Edo. de México.

Año 1794. Vol. 1915. Exp. 5. F. 6. TEMAMATLA, SAN JUAN, Pº—Autos promovidos por la prisión de Antonio de la Trinidad, hijo del alcalde de este pueblo, Nazario José. Juris. Edo. de México.

Años 1782-83. Vol. 1915. Exp. 6. F. 10. TENANGO TEPOLULA, SAN JUAN BAUTISTA, Pº—Juan Manuel Garcez, contra los naturales de este pueblo, por la posesión de dos solares. Juris. Edo. de México.

Año 1772. Vol. 1915. Exp. 7. F. 3. TECAMACHALCO, SAN SALVADOR, Pº—Los naturales de este pueblo y los de Santa María Magdalena, en las diligencias de títulos de propiedad de sus tierras de ambos pueblos. Juris. Edo. de México.

Año 1778. Vol. 1915. Exp. 8. F. 3. TLAHUAC, SAN PEDRO, Pº—Manuel María de Arellano, en representación de Gertrudis Gregoria, contra el gobernador de ese pueblo, y Francisco Antonio, por el uso de un terreno. Juris. Edo. de México.

Año 1785. Vol. 1915. Exp. 9. F. 1. TLAHUAC, SAN PEDRO, Pº—Juana Benedictina contra Dominga Juana, por la nulidad de la compraventa de un terreno y magueyal. Juris. Edo. de México.

Años 1806-10. Vol. 1915. Exp. 10. F. 23. TLAPACOYA, Pº—Gregorio Vicente, tributario de este pueblo contra el subdelegado del mismo, por el despojo de un terreno, para entregárselo a un español llamado Vicente Leyva.—Juris. Edo. de México.

Año 1771. Vol. 1915. Exp. 11. F. 4. TEJUPA, SAN FRANCISCO, Pº—Bernardo José, contra Juan Luis quien pretende despojarlo de una casa, solar y magueyal que le dejó de herencia su cuñado Ramón Antonio. Juris. Edo. de México.

Año 1723. Vol. 1915. Exp. 12. F. 4. CATARINA, SANTA, Pº—Diego de los Reyes, Pedro Marcial, María Rosario, Felipa de la Encarnación, Josefa de la Encarnación, como hijos de Pedro Nicolás y de Isabel de la Encarnación, contra Manuela de la Rosa, por la propiedad de un terreno. Juris. Edo. de México.

Años 1751-63. Vol. 1916. Exp. 1. F. 413. CHALCO, Pº—Testamentarías de Angel de la Torre y de Francisco de la Torre, que fué albacea del primero. Cita las haciendas de San Nicolás Alamos o San José de la Pastoría y Atzitzintla. Juris. Edo. de México.

Años 1754-1823. Vol. 1917. Exp. 1. F. 372. CHALCO, Pº—Concurso de acreedores a los bienes de Vicente Rivera y Saavedra. Juicio que entabló Antonia Brizuela Vda. de Vera Cisneros, por dos sitios y tres caballerías de tierra comprendidas en la hacienda de Santa Fe de los Ahuehuetes, que era de los bienes afectados por los acreedores de Rivera Saavedra. Juris. Edo. de México.

Años 1718-45. Vol. 1918. Exp. 1. F. 458. CHALCO, Pº—Concurso de acreedores a los bienes de Juan Guerrero Sandoval, rector de la cofradía de Nuestra Señora de la Purificación del pueblo de Ayotzingo. Juan Guerrero de Sandoval, contra Simona de Alcocer, Vda. de Felipe Zirión, por pesos. Juris. Edo. de México.

Año 1805. Vol. 1919. Exp. 1. F. 11. CHALCO, Pº—María de Silva y Castro en compañía de sus hijos, pidiendo licencia para vender un terreno denominado San Lucas. Juris. Edo. de México.

Año 1722. Vol. 1919. Exp. 2. F. 22. TLALMANALCO, Pº—Sebastián Miguel y Sebastián Mateo, del pueblo de San Cristóbal Poxtla, contra Miguel Nicolás y Julio Silva, por un terreno denominado Tlatelco. Juris. Edo. de México.

Años 1780-1821. Vol. 1919. Exp. 3. F. 39. CUAUTLALPAN, SAN MARTIN, Pº—Los naturales de este pueblo y los de Amecameca, contra varios labradores de la región, entre los que se citan Ignacio de Herrera, Luis Paradela, Francisco Monterde y otros, por tierras. Se citan las haciendas de Chalco, La Compañía, Los Jardines y San Martín Cuautlalpan, en el Edo. de México. Juris. Edo. de México.

Años 1721-45. Vol. 1919. Exp. 4. F. 61. CHALCO, Pº—Cayetano Tamariz Paz y Carmona y Felipe Cano, contra Antonio Tamariz, por la hacienda de Santa Cruz Nuestra Señora de los Dolores, que perteneció a Cristóbal Tamariz. Juris. Edo. de México.

Años 1761-78. Vol. 1919. Exp. 5. F. 162. CHALCO, Pº—Documentos de las testamentarías de los hermanos Francisco de la Torre y Juan Ignacio de la Torre. Cita las haciendas de La Pastoría, San Nicolás de los Alamos, el Rancho de San José y algunas casas. Juris. Edo. de México.

Años 1695-1723. Vol. 1919. Exp. 6. F. 24. TETELCO, SAN NICOLAS, Pº—Diego de Tapia contra Gabriel de Ortega, por tierras. Juris. Edo. de México.

Años 1746-48. Vol. 1920. Exp. 1. F. 448. CHALCO, Pº—Testamentaría de Cristóbal Ramírez, parte de los in-

ventarios y avalúo de sus bienes, entre los que se citan las haciendas de Cencalco y Atlapango. Juris. Edo. de México.

Año 1724. Vol. 1921. Exp. 1. F. 5. CATARINA MARTIR, SANTA, Pº—Antonio Domingo y Gabriel Nicolás, naturales de este pueblo contra Francisco de Ortega y Francisco Velázquez, por el despojo que intentan hacerles de sus tierras. Juris. Edo. de México.

Año 1801. Vol. 1921. Exp. 2. F. 3. TLALMANALCO, Pº—Apolonia Nicolasa, contra Antonia Feliciana, por tierras. Juris. Edo. de México.

Año 1765. Vol. 1921. Exp. 3. F. 19. AMECAMECA, Pº—Ascencio Manuel y su esposa Francisca Josefa, contra Gertrudis Polonia y Matías Francisco, por la posesión de un terreno denominado Calputitlán, en el barrio de Ixtlacozahuca. Juris. Edo. de México.

Año 1817. Vol. 1921. Exp. 4. F. 3. AMECAMECA, Pº—Mariano José, Francisco Tomás y Agustín Román, del barrio de Panoaya Atenco, contra los herederos del gobernador de ese barrio, Luis Páez, para que les devuelvan un monte, que les arrendó en vida dicho gobernador. Juris. Edo. de México.

Año 1711. Vol. 1921. Exp. 5. F. 7. CHALCO, Pº—María de Arango, heredera de Juan González de Arango, su hijo, pidiendo que se le adjudique una casa. Juris. Edo. de México.

Años 1722-23. Vol. 1921. Exp. 6. F. 23. TETELCO, SAN NICOLAS, Pº—Ana María, cacica y principal de este pueblo de la jurisdicción de Ayotzingo, contra Nicolás Andrés, por tierras. Juris. Edo. de México.

Años 1808-09. Vol. 1921. Exp. 7. F. 37. CUAUT-

ZINGO, Pº—Valentina Rita, contra Ildefonso María, por tierras y una casa. Juris. Edo. de México.

Años 1802-03. Vol. 1921. Exp. 8. F. 47. TLALMANALCO, Pº—Juicio promovido por Manuel Barbabosa, tutor de María Manuela Barbabosa, poseedora del Mayorazgo de Miraflores, para que José María Cacho, desocupe las tierras que tiene en arrendamiento y que pertenecen a dicho Mayorazgo. Juris. Edo. de México.

Años 1802-09. Vol. 1921. Exp. 9. F. 155. CHALCO, Pº—Descubierto que en el Ramo de Reales Tributos y Casas de Comunidad, tuvo el Subdelegado de esta Provincia, Juan Ignacio Bejarano. Consignación y embargo de sus bienes, para el aseguramiento de valores destinado al pago del desfalco. Juris. Edo. de México.

Años 1765-82. Vol. 1922. Exp. 1. F. 236. CHALCO, Pº—Concurso de acreedores a los bienese de José Jurado. Contiene inventarios y avalúos de sus bienes. Juris. Edo. de México.

Años 1713-54. Vol. 1923. Exp. 1. F. 330. TLALMANALCO, Pº—Carlos Vázquez en representación de los naturales de este pueblo de Tlalmanalco, contra las autoridades de ese pueblo, por el remate del rancho de Tenayuca y tierras de la comunidad. Contiene padrones de tributarios de los 10 barrios de Tlalmanalco, levantados por su Alcalde Mayor, así como relaciones del manejo de reales tributos y otros ingresos o egresos, rendidos por los gobernadores de este pueblo. Juris. Edo. de México.

Año 1783. Vol. 1924. Exp. 1. F. 110. IXTAPALUCA, Pº—María Luisa y Teresa de Arteaga, hijas de Simón López de Arteaga y Antonia Ventura de Meza, por la rescisión de la compraventa de una casa. Juris. Edo. de México.

Años 1746-48. Vol. 1924. Exp. 2. F. 111. CHIMAL-

HUACAN, SANTO DOMINGO, Pº—José de Ayala, principal de este pueblo, contra Pedro Nolasco, por un terreno y magueyal, ubicado en Tlacatecamila. Juris. Edo. de México.

Año 1775. Vol. 1924. Exp. 3. F. 10. CHIMALHUACAN, SANTO DOMINGO, Pº—Petra María Vda. de Pascual del Espíritu Santo, contra Félix Antonio por tierras. Juris. Edo. de México.

Año 1789. Vol. 1924. Exp. 4. F. 3 CHIMALHUACAN, Pº—Gregorio Eligio Cano Cortés, principal y cacique de este pueblo, contra el padre Cayetano Ruiz y su mayordomo, José Lemus, por el arrendamiento del paraje denominado Atlapachica o Atlapayuca, en donde establecieron una salitrería. Juris. Edo. de México.

Años 1764-70. Vol. 1924. Exp. 5. F. 24. CHIMALHACUAN, SAN FRANCISCO, Pº—Antonia Micaela, y naturales de este pueblo, contra Ascensio José, por un pedazo de tierra. Juris. Edo. de México.

Años 1789-1806. Vol. 1924. Exp. 6. F. 76. CHALCO, Pº—Testamentaría de Adriano Miguel Jerónimo Islas. Testimonio de su testamento, fechado en Tlalmanalco en 20 de mayo de 1789. Juris. Edo. de México.

Año 1777. Vol. 1924. Exp. 7. F. 8. CHALCO, Pº—Gervacio Antonio, en nombre de José Nicolás, del pueblo de San Cristóbal Putla, contra el alcalde mayor Miguel Velázquez, por unas tierras. Juris. Edo. de México.

Año 1771. Vol. 1924. Exp. 8. F. 15. NEPOPOALCO, Pº—Autos seguidos por los comunes de los pueblos de Nepopoalco y San Miguel (San Diego) Xocoyucan, por tierras. Juris. Puebla y Tlaxcala.

Año 1800. Vol. 1924. Exp. 9. F. 6. CHIMALPA, SAN

Año 1799. Vol. 1926. Exp. 9. F. 2. CHIMALHUACAN, Pº—José Benito, su mujer Feliciana Margarita y consortes, del barrio de San Lorenzo, contra Diego Martín, por unas tierras denominadas Tlaneloca. Juris. Edo. de México.

Año 1769. Vol. 1926. Exp. 10. F. 3. CHALCO, Pº—Juan Cayetano contra el gobernador de este pueblo, por el despojo de unas tierras para entregarlas a Cristóbal Sirnes. Juris. Edo. de México.

Años 1781-88. Vol. 1926. Exp. 11. F. 9. CHALCO, Pº—Santiago Cristóbal, tributario de Soyatzingo, contra Sebastián Diego y demás coherederos de Juana Francisca, por un terreno denominado Tlaxomulco. Juris. Edo. de México.

Año 1783. Vol. 1926. Exp. 12. F. 11. TLALMANALCO, Pº—Dionisio José, tributario del pueblo de Santiago Zula, jurisdicción de Tlalmanalco, contra Bartola de Jesús, por dos terrenos. Juris. Edo. de México.

Año 1799. Vol. 1926. Exp. 13. F. 2. CHIMALHUACAN, Pº—Lorenzo Martín, tributario de este pueblo, en los autos sobre tierras con Ignacia Loyola.—Juris. Edo. de México.

Años 1804-06. Vol. 1926. Exp. 14. F. 56. CHIMALHUACAN, SANTO DOMINGO, Pº—Petra Nolasco Vda. de Ascensio José Pacheco, contra Juan Buendía, por la posesión de tres casillas que fueron de Juan Cristóbal Pacheco. Juris. Edo. de México.

Año 1820. Vol. 1926. Exp. 15. F. 2. CHIMALHUACAN, Pº—Dionisio José, indio tributario de este pueblo, contra el alcalde y subdelegado de Coatepec, por el despojo de tierras, y azotes con que castigó a María Antonia de los Santos. Juris. Edo. de México.

Año 1735. Vol. 1926. Exp. 16. F. 13. COCOTITLAN, SAN JOSE, Pº—Copia testimonial de los autos seguidos por Miguel de Buendía, alcalde de los naturales de este pueblo, contra Patricio José Joaquín, por tierras. Juris. Edo. de México.

Años 1748-95. Vol. 1926. Exp. 17. F. 16. CHALCO, Pº—Sobre el real decreto que establece severas penas para los españoles, negros, mulatos y demás personas que destruyan personalmente o por medio de sus ganados, las sementeras, casas y demás propiedades de los naturales de este pueblo. Juris. Edo. de México.

Año 1767. Vol. 1926. Exp. 18. F. 4. CHALCO, Pº—Las autoridades de este pueblo, pidiendo licencia para arrendar dos terrenos denominados Tizapán y Tianguistengo. Juris. Edo. de México.

Año 1790. Vol. 1926. Exp. 19. F. 12. IXTAPALUCA, Pº—Rafael de Rivera, contra los naturales de Ixtapaluca, por unas tierras denominadas Potrero del Jaralillo. Cita las haciendas de Santa Cruz y Buena Vista. Juris. Edo. de México.

Año 1798. Vol. 1926. Exp. 20. F. 16. AMECAMECA, Pº—Domingo Murillo contra Cristóbal Lara Rivera, por tierras. Cita la hacienda de Cristóbal Panoaya. Juris. Edo. de México.

Años 1726-1811. Vol. 1927. Exp. 1. F. 269. TLALMANALCO, Pº—Antonio Tamariz Paz y Carmona, contra los herederos de Joaquín de Zavaleta, por la posesión de un pago denominado Auxpango. En el mismo expediente Antonio Tamariz y Navarra, heredero de Tamariz y Carmona, contra el capitán Manuel de Rivas Cacho. Cita los terrenos denominados Zacatepec, Xopanac, Nexcoalango, Viallachalmi, Tequisquiac, Metztitlán y otros.—Menciona las haciendas de San Nicolás, Los Molinos de la Concepción y la

SEBASTIAN, Pº—Jacinto Roque y su hijo Antonio de la Trinidad, tributarios del barrio de San Sebastián Chimalpa, contra María Simona, por tierras. Juris. Edo. de México.

Año 1784. Vol. 1924. Exp. 10. F. 6. OTUMBA, Pº—Manuel Trinidad y su esposa Teresa Feliciana, tributarios de este pueblo, contra el gobernador del mismo, por despojo de una casa que heredó de sus padres, para entregársela a su hermana. Juris. Edo. de México.

Años 1836-37. Vol. 1924. Exp. 11. F. 43. CHALCO, Pº—Incidente promovido por el coronel Pedro Rivera y José María Vázquez, en la testamentaría de Marcos Rivera, por las haciendas de San Miguel Buenavista y San José Tenopala. Juris. Edo. de México.

Años 1754-61. Vol. 1925. Exp. 1. F. 295. CHALCO, Pº—Testamentaría de Luis Naranjo de Alarcón. Concurso de acreedores a sus bienes. Contiene inventarios, avalúos y la cuenta general de administración rendidos por María Gertrudis Naranjo y Albornoz, Vda. de Miguel de Villegas Puente, hija de Naranjo de Alarcón. Cita las haciendas de San José Axalco, La Asunción, El Ahuehuete en el Estado de México y la mina de Rayas en el de Guanajuato.—Juris Edo. de México y Guanajuato.

Año 1770. Vol. 1926. Exp. 1. F. 12. CHALCO, Pº—Testamento de Pascuala María india principal de este pueblo. Litigio entre Isidro de Arcos y Florentino Martín, por un terreno de un cuartillo de tierra y demás cosas que dejó en su testamento Pascuala María. Juris. Edo. de México.

Año 1791. Vol. 1926. Exp. 2. F. 9. CHICOLOAPAN, SAN VICENTE, Pº—Teodoro Victoriano, contra el subdelegado del pueblo de San Vicente Chicoloapan, quien a pedimento de un particular, lo despojó de un terreno. Juris. Edo. de México.

Años 1722-23. Vol. 1926. Exp. 3. F. 44. CHIMAL-

HUACAN, SANTO DOMINGO, Pº—Juan Francisco de Córdova, en representación del gobernador y demás naturales de este pueblo, contra Juana Catarina Pacheco, Vda. de Ayala, por la posesión de unos terrenos denominados Altapachinya, Agua Hedionda y Zocuilco. Juris. Edo. de México.

Años 1801-04. Vol. 1926. Exp. 4. F. 27. CHALCO, Pº—Manuel Barbabosa y su hija Manuela Vera Barbabosa, contra José María Cacho, por el arrendamiento de unas tierras pertenecientes a la hacienda de Miraflores. Juris. Edo. de México.

Año 1766. Vol. 1926. Exp. 5. F. 31. CHALCO, Pº—Bernabé Francisco, su esposa Juliana Victoriana y Juana de Dios, su hermana, tributarios de este pueblo, contra Alejandro de Santa María, por la posesión de una casa y terreno que se dice pertenecen a la comunidad. Juris. Edo. de México.

Año 1768. Vol. 1926. Exp. 6. F. 14. CHALCO, Pº—Parte de la documentación de la testamentaría de José Gutiérrez de Castro. Recurso de fuerza interpuesto por José Gutiérrez de Castro, hijo, para que no interviniera en la testamentaría de su padre el Juez de Testamentos y Capellanías de este Arzobispado. Cita las haciendas de Atempa, Xoceyán y Tequimulco, así como los ranchos de Pala y Cuajonal. Juris. Edo. de México.

Año 1777. Vol. 1926. Exp. 7. F. 6. CHIMALHUACAN, SANTO DOMINGO, Pº—Felipe de Jesús, tributario de este pueblo, en los autos contra Micaela Antonia, por dos terrenos. Juris. Edo. de México.

Años 1800-01. Vol. 1926. Exp. 8. F. 19. CONTLA, SAN MIGUEL, Hda.—Rosalía Mendivil, dueña de la hacienda de San Miguel Contla, contra varias personas, por tierras. Juris. Edo. de México.

Cruz, Nuestra Señora de los Dolores. Contiene vista de ojos y linderos de las tierras ubicadas en la Sierra Nevada. 1 plano. Juris. Edos. de México y Puebla.

Años 1809-11. Vol. 1927. Exp. 2. F. 12. CHALCO, Pº—Pioquinto José, contra Vicente Leyva, por tierras. Juris. Edo. de México.

Años 1810-11. Vol. 1927. Exp. 3. F. 13. TLAPACOYA, Pº—Los naturales de este pueblo, Pioquinto José, su hijo Gregorio Vicente contra Vicente Leyva, por la posesión de unas tierras. Juris. Edo. de México.

Años 1743-56. Vol. 1928. Exp. 1. F. 150. CHALCO, Pº—Testimonio del testamento de José Velázquez de Robledo. Inventario y avalúo de sus bienes, entre los que se cuentan la hacienda de San Andrés Yoyacán. Concurso de acreedores a los bienes. Cita el pago denominado Tehuitzilco. Juris. Edo. de México.

Año 1780. Vol. 1928. Exp. 2. F. 27. CHIMALHUACAN, SANTO DOMINGO, Pº—Julián Antonio, contra Jacinto Roque, Sebastiana Inés, María Perfecta e Ignacia de Jesús, por tierras. Juris. Edo. de México.

Años 1749-61. Vol. 1928. Exp. 3. F. 60. CHALCO, Pº—Francisco de la Cotera, contra Cristóbal Tamariz, por el arrendamiento de los ranchos de San José Tepapatlaco y San Gregorio Cuitlapilco, en términos de Juchitepec. Juris. Edo. de México.

Años 1793-94. Vol. 1928. Exp. 4. F. 13. CHIMALHUACAN, Pº—Las autoridades de este pueblo, contra Julián Tiburcio, por una casa y solar. Juris. Edo. de México.

Año 1795. Vol. 1928. Exp. 5. F. 10. CHIMALHUACAN, Pº—Cristina María Vda. de Martín Pedro, contra su cuñada Eusebia María, por la propiedad de un terreno. Juris. Edo. de México.

Años 1795-97. Vol. 1928. Exp. 6. F. 46. CHIMALPA, Pº—Manuel de Herrera contra Juan Andrés y su esposa Catarina Molina, por la herencia de Miguel Jerónimo y Pascuala Victoriana, consistente en un terreno y casa. Juris. Edo. de México.

Años 1797-98. Vol. 1928. Exp. 7. F. 26. CHICOLOAPAN, SAN VICENTE, Pº—Las autoridades y naturales de este pueblo, pidiendo que se les ampare en la posesión de los montes de Chapingo, propiedad del Marqués de Vivanco. Cita el rancho de Quetzaltepec. Juris. Edo. de México.

Años 1699-1740. Vol. 1929. Exp. 1. F. 49. TEPOPULA, TENANGO, Pº—Jacinto Peláez contra Pascual Rodríguez, por la venta de una casa. Juris. Edo. de México.

Años 1718-23. Vol. 1929. Exp. 2. F. 96. AYOTZINGO, Pº—María Teresa de Madariaga Vda. de Gómez, contra Juan Guerrero Sandoval, por la posesión de unas tierras. Juris. Edo. de México.

Años 1800-06. Vol. 1929. Exp. 3. F. 47. AMECAMECA, Pº—Manuel Martín, tributario de este pueblo, contra Domingo Velázquez y Juan Vicente, por tres lotes de terreno en el barrio de Tenango Tlacaxoloc. Testimonio del testamento de Juliana Ursula. Juris. Edo. de México.

Años 1783-85. Vol. 1929. Exp. 4. F. 41. OZUMBA, SANTA MARIA, Pº—Mariano José y Tomasa de San Pedro, por la posesión de unas tierras. Contiene documentos de las testamentarías de Pedro de San Juan, Domingo de San Pedro y Francisca de San Pedro. Juris. Edo. de México.

Año 1805. Vol. 1929. Exp. 5. F. 6. CHALCO, Pº—Ignacio Díaz, recaudador de diezmos de esta provincia, contra las autoridades de Chalco, por el uso de habitación de una casa que él construyó y arrienda a dichos naturales. Juris. Edo. de México.

Años 1786-87. Vol. 1929. Exp. 6. F. 5. OZUMBA, Pº—Manuela María Juárez Vda. de Diego Toribio, contra Mariano de la Trinidad, por tierras. Juris. Edo. de México.

Año 1813. Vol. 1929. Exp. 7. F. 23. TEMAMATLA, Pº—Testamentaría de María Vicenta. Pedro Nolasco, su viudo, contra María Hermenegilda y su esposo Quirino Doroteo, por la propiedad de unas casas y terrenos que dejó María Vicenta. Juris. Edo. de México.

Año 1805. Vol. 1929. Exp. 8. F. 6. AMECAMECA, Pº—Manuel Martín, tributario del barrio de Panoaya de este pueblo, contra los naturales Nicolás Francisco, Mariano José, Diego Hilario, Lorenzo Carmona, Juan Vicente y demás consortes, por la posesión de un sitio de ganado menor en el paraje llamado Chalchimic y Teolotitlán. Juris. Edo. de México.

Año 1772. Vol. 1929. Exp. 9. F. 16. TLALMANALCO, Pº—El gobernador alcalde, Manuel Francisco de León, del pueblo de Tepetitlán, contra el cura Fr. Antonio Victoria, por haberle hecho víctima de una serie de vejaciones, entre otras despojarlo de la vara de justicia y aprehendido sin causa. Juris. Edo. de México.

Años 1767-75. Vol. 1929. Exp. 10. F. 5. CHALCO, Pº—Nicolasa María Vda. de Simón de Sandoval, contra el gobernador Matías Gabriel Hernández, por el despojo de un terreno y casa que le heredó su marido, para dárselo a Antonio Bernabé. Juris. Edo. de México.

Años 1693-1700. Vol. 1929. Exp. 11. F. 66. AMECAMECA, Pº—Los naturales del barrio de San Juan Tecuanipan, contra Felipe de Santiago, Diego Salomón y demás del barrio de Tlacocalco, por la posesión de unas tierras denominadas San Agustín. Sentencia de la Real Audiencia, amparando en esas tierras a Diego Salomón. Juris. Edo. de México.

Año 1808. Vol. 1929. Exp. 12. F. 16. TULTITLAN, Pº—El justicia de Tultitlán, contra Juan Pérez, para que le cubra cierta cantidad por concepto de las diligencias que practicó contra José Pérez Tejada. Cita la hacienda de San José de Chalco, o La Compañía. Juris. Edo. de México.

Año 1736. Vol. 1929. Exp. 13. F. 39. JOCOTITLAN, SAN JOSE, Pº—Los naturales de este pueblo, contra Patricio Joaquín, por tierras del barrio de Techichilco. Juris. Edo. de México.

(Continuará.)

PUBLICACIONES DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACION

Precios actuales:

	País. Pesos.	Ext. Dlls.
Estado General de las Fundaciones Hechas por D. José Escandón.—(Tomo II, rústica.) XV	15.00	2.00
Estado General de las Fundaciones Hechas por D. José Escandón.—(Tomos I y II, empastados.) XIV y XV	30.00	4.00
Crónica de Michoacán.—Beaumont.—XVII, XVIII y XIX	60.00	8.00
Documentos Inéditos Relativos a Hernán Cortés y su Familia.—XXVII	15.00	2.00
Procesos de Luis de Carbajal (el Mozo).—XXVIII	15.00	2.00
La Administración de D. frey Antonio María de Bucareli y Ursúa, Cuadragésimo Sexto Virrey de México.—XXIX y XXX	30.00	4.00
Proceso del Cura D. Mariano Matamoros ...	5.00	1.00
Libro de las Tasaciones de pueblos de la Nueva España. Siglo XVI	40.00	6.00

PUBLICACIONES DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACION, EN COOPERACION CON EL INSTITUTO INDIGENISTA INTERAMERICANO

	País. Pesos.	Ext. Dlls.
Indice del Ramo de Indios del Archivo General de la Nación. Vol. I	15.00	2.00

EN PRENSA

Indice del Ramo de Indios del Archivo General de la Nación. Vol. II.

PUBLICACIONES DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACION EN COOPERACION CON LA UNIVERSIDAD NACIONAL

	País. Pesos.	Ext. Dlls.
Corsarios franceses e ingleses en la Inquisición de la Nueva España.—Siglo XV...	20.00	3.00
Nuevos documentos relativos a los bienes de Hernán Cortés	10.00	1.50
Documentos para la historia de la cultura en México	10.00	1.50
Libro Primero de Votos de la Inquisición de México	10.00	1.50

●

Los pedidos deberán hacerse directamente a la Universidad N. Autónoma de México.—Justo Sierra, 16.

CANJE

El Archivo General de la Nación tiene establecido un canje de su "Boletín" y demás publicaciones, con el Instituciones, Universidades, Casas Editoras, Autores, etc. De interesarse por las citadas obras, hacemos la súplica de que se dirijan a la propia Oficina, en el concepto de que nos será satisfactorio atender las demandas que se hagan sobre el particular.

Contamos también con aparatos de MICROFILM y FOTOSTAT por contacto, para la duplicación y copia de documentos, cuyo servicio se pone a la disposición de los investigadores de la Historia y del público en general.

PRECIOS ACTUALES DEL BOLETIN

En la República:

Números sueltos	$3.00 el ejemplar
Números atrasados	$5.00 „ „
Suscripciones por 4 números al año	$9.00

En el extranjero:

Números sueltos	Dlls. 0.50 el ejemplar
Números atrasados	Dlls. 1.00 „ „
Suscripciones por 4 números al año	Dlls. 1.50

$3.00

IMPRESO EN MEXICO
Talleres Tipográficos Instalados en
la Escuela Orientación para Varones.
Tlalpan, D. F.